Bibliothèque Littéraire de Vulgarisation Scientifique

SECTION INDUSTRIELLE

LES LIVRES D'OR DE LA SCIENCE

E. CHESTER

HISTOIRE ET ROLE DU BŒUF DANS LA CIVILISATION

PETITE ENCYCLOPÉDIE POPULAIRE ILLUSTRÉE.

PARIS
LIBRAIRIE C REINWALD
SCHLEICHER FRÈRES, ÉDITEURS
15, RUE DES SAINTS PÈRES, 15

Nº 4

1 franc

R.L.

Histoire et Rôle du Bœuf dans la Civilisation

DU MÊME AUTEUR

EN PRÉPARATION DANS LA MÊME COLLECTION :

La Vigne et les Vins. I vol.



Le Bison.

LES LIVRES D'OR DE LA SCIENCE

Histoire et Rôle du Bœuf dans la Civilisation

PAR

E. CHESTER

Avec 40 Figures dans le texte
et quatre Planches en couleurs hors texte



PARIS
LIBRAIRIE C. REINWALD
SCHLEICHER FRÈRES, ÉDITEURS
15, RUE DES SAINTS-PÈRES, 15
1898

INTRODUCTION

Ce petit volume, que nous publions dans la *Bibliothèque des Livres d'or de la Science*, n'a pas de prétention à l'érudition. Il ne faut lui demander ni découvertes, ni idées nouvelles. C'est un simple résumé des connaissances acquises sur les races de bœufs, depuis l'antiquité préhistorique jusqu'à nos jours. Nous avons essayé de faire entrer dans le cadre qui nous était fixé, le plus de généralités possibles, sans espérer les avoir toutes indiquées. Quand on fouille dans cette mine inépuisable de l'histoire du bœuf et de ses rapports avec toutes les mythologies, la fable, les arts, les sciences, l'agriculture et l'industrie, on comprend bien vite qu'il faudrait plusieurs volumes pour en épuiser le sujet.

Nous avons, dans ces quelques pages, tracé comme l'esquisse de travaux qui pourront être faits ultérieurement, pour développer certains chapitres que nous avons dû effleurer rapidement.

E. C.

HISTOIRE ET ROLE DU BŒUF
DANS LA CIVILISATION

CHAPITRE PREMIER

La famille des Bœufs

Nous savons que la précision et la propriété des termes sont une des premières nécessités de la science et que le bœuf n'est à aucun titre, en histoire naturelle, une catégorie zoologique. Les savants ne connaissent que le genre *Bos* ou genre des *Bovidés*, dont un groupe nombreux d'espèces domestiques fournit à l'économie rurale et à l'alimentation, des animaux désignés sous le nom de bœufs, mâles émasculés du bovidé taurin.

Pour plus de facilité et afin de ne pas avoir à répéter chaque fois les mots de taureau, vache, veau, génisse, nous désignerons par le terme générique de bœufs tous les animaux qui rentrent dans le genre des bovidés et dont nous aurons à nous occuper au cours de cet ouvrage. Dans le langage ordinaire, le mot bœuf sert en effet à désigner toute la famille des mammifères herbivores, ruminants à pieds fourchus, dont les cornes,

tenant à l'os (1), sont simples et communiquent avec l'intérieur des sinus frontaux.

Les espèces de bœufs actuellement vivantes et que nous décrirons successivement, sont : le *Bœuf domestique ordinaire*, le *Zébu*, le *Bison*, l'*Aurochs*, le *Buffle*, le *Yack*, le *Bœuf musqué*, l'*Anoa*, le *Banteng*, le *Gaur* et le *Gayal*.

Les espèces fossiles seront mentionnées au chapitre de la Paléontologie du bœuf.

Le *bœuf domestique*, *bos taurus domesticus*, se fait remarquer, au milieu de nos animaux de ferme, par sa masse imposante, par son cou garni en dessous d'un repli de la peau plus ou moins lâche et pendant, auquel on donne le nom de fanon; par ses cornes coniques, recourbées d'abord en dehors puis en avant et en haut, implantées en arrière du front, par son mufle large, ses lèvres épaisses et son poil touffu, court et égal partout, si ce n'est au front en arrière des paturons et à l'extrémité de la queue. Sa couleur est ordinairement rougeâtre, noire ou blanche, souvent mélangée de ces trois nuances. Son accroissement se fait rapidement; on peut le sevrer à deux ou trois mois et il vit en moyenne de quatorze à quinze ans.

Comme nous le verrons dans la *Distribution géographique,* le bœuf est parmi les bovidés celui qui est le plus répandu en Europe.

Dans cette grande famille de ruminants le

(1) Aristote prétend que « les bœufs de Phrygie pouvaient faire mouvoir leurs cornes comme leurs oreilles » (Histoire naturelle. Liv. XII, chap. IX, 4). Il est probable que le savant a été mal renseigné : la mobilité des cornes enlèverait toute défense à la bête.

zébu (*bos indicus*) forme une race à part : c'est celle de l'Inde et de l'Afrique orientale. Mais l'animal est tellement précieux pour l'élevage et

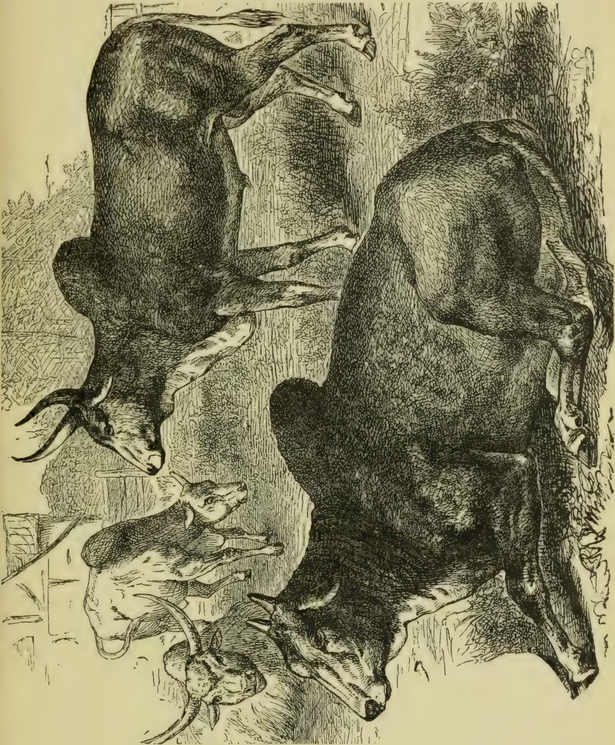


Fig. 1. — Zébu africain. — Zébu indien.

l'agriculture, que les Européens ne peuvent manquer de l'introduire, un jour, dans leurs parcs à bestiaux. Les zébus se distinguent surtout des bœufs ordinaires par les loupes volumineuses ou

bosses qu'ils portent sur le garrot. La taille de ces ruminants varie de celle d'un petit bélier à celle des plus gros bœufs européens. Quoique trapus, ils sont fort agiles. Leur naturel, leurs mœurs et leur régime sont ceux de nos bœufs. Ils traînent de pesants fardeaux et trottent aussi vite que des chevaux. On les selle et on les monte.

Le *bison* (*bison americanus*) ou *buffalo* est le bovidé d'Amérique. Il paraît originaire des plaines du Missouri et s'est répandu sur tout le centre et le nord du continent américain. L'animal est trapu avec une tête courte et grosse, une excroissance charnue sur le garrot et un poil laineux très long, très épais, qui recouvre la tête, le chanfrein, le cou et les épaules. Sous le menton, une épaisse touffe de poils raides lui forme une longue barbe, le reste de son corps est garni de poils ras et serrés ; la queue est courte, terminée par une touffe de poils noirs. Tout son pelage est noir marron. Le bison a quinze paires de côtes.

L'*aurochs* est le plus grand des quadrupèdes vivants, après l'éléphant et le rhinocéros. Il a dix pieds de long et jusqu'à six pieds de hauteur au garrot. Tout le devant du corps, la tête et le cou jusqu'aux épaules, sont garnis d'une épaisse toison longue d'un pied. Ce ruminant n'a pas de bosse, mais comme son garrot est élevé, il semble en avoir une, surtout quand, devenu vieux, il baisse la tête. L'aurochs a quatorze paires de côtes, le bœuf n'en a que treize.

Le genre *buffle* comprend deux familles distinctes : celle à demi sauvage d'Afrique, dont le type est le *buffle de Cafrerie* avec des cornes ru-

gueuses, prismatiques et insérées au-dessus des orbites, et celle du *buffle ordinaire*. Ce dernier animal a été domestiqué en Asie et dans l'Europe orientale et méridionale. Il a le front bombé, plus long que large, les cornes dirigées de côté et marquées en avant d'une arête longitudinale saillante, elles sont attachées aux deux extrémités de l'oc-

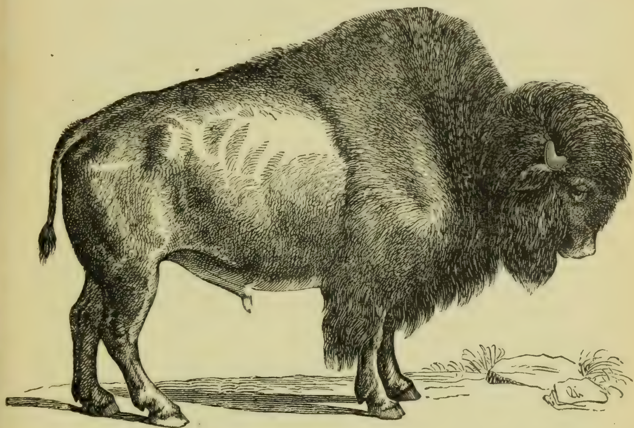


Fig. 2. — Bison américain.

ciput qui ne fuit pas en arrière à plat comme chez le bœuf. Son museau est allongé et aplati, tout son pelage est noir mais rare.

Le *buffle arni*, qui vit à l'état sauvage dans l'Inde et qui ne diffère pas du Karbo ou Carabao des Philippines, a des cornes gigantesques, annelées à la base, recourbées en arrière et formant ensemble un large croissant qui atteint quatre mètres d'une pointe à l'autre. Cet animal était connu de Pline

qui en fait une description dans son Histoire naturelle.

Yacks. Le front étroit de ces ruminants, légèrement bombé à la partie moyenne, est fuyant à la partie supérieure; les cornes sont coniques et arrondies vers la base. Le yack a quatorze paires de côtes comme l'*aurochs*; ses membres sont courts, et la configuration de ses sabots pincés suffirait seule pour indiquer que cet animal appartient à un pays montagneux, dont il est habile à gravir les pentes. Tout le corps est couvert d'une épaisse toison, comme il convient à un ruminant dont le séjour touche presque au niveau des neiges perpétuelles. Ses poils sont très longs et descendent jusqu'à terre, ce qui le fait paraître encore plus bas sur ses jambes qu'il ne l'est réellement. Sa queue a un aspect tout particulier; elle est garnie de crins plus longs et plus fins que ceux du cheval. Son front est recouvert d'une grosse touffe de poils crépus. Le yack s'acclimate et se reproduit en Europe.

Le *bœuf musqué* est un ruminant que certains naturalistes ont placé dans une classe à part, intermédiaire entre les moutons et les bœufs, constituant une unique espèce, l'*ovibos moschatus.* Cet animal a été décrit pour la première fois par un officier français qui commandait un fort sur le territoire de la baie d'Hudson. Il est de petite taille, son nez est velu et sans muffle, ses cornes sont larges et aplaties à leur base, très rapprochées sur la ligne médiane où elles recouvrent le front, divergent en se dirigeant au dehors et en bas et se relèvent ensuite à leur pointe. Son pelage composé de poils

longs et laineux qui recouvrent une soie très fine, est d'un brun foncé. La chair de ce ruminant a un goût musqué.

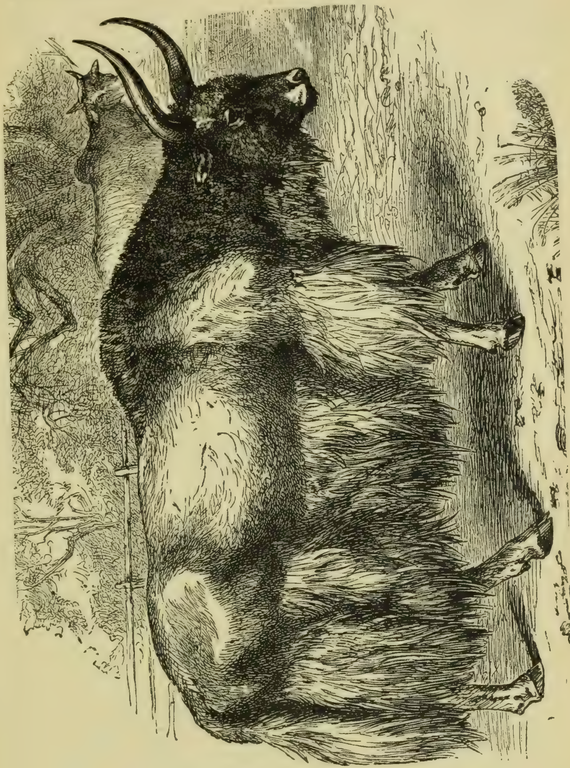


Fig. 3. — Yack

Dans l'Asie et les îles de la Sonde, vivent l'*anoa*, le bœuf *banteng*, le *gaur* et le *gayal* dont nous aurons l'occasion de parler dans la *Distribution géographique* des Bovidés.

Parmi ces ruminants, ceux que l'homme est parvenu à domestiquer ne pourront que se développer en nombre et en qualité; ceux qui ont résisté aux essais de domestication finiront par disparaître, comme les animaux sauvages, dont le nombre va en diminuant, à mesure que s'élargit le cercle de la civilisation.

CHAPITRE II

Distribution géographique

La grande famille des bœufs est répandue sur presque toute la surface de la terre habitée. Il faut en excepter les régions voisines du Pôle nord, où l'animal domestique par excellence est le renne, et les contrées brûlantes du Sahara, où les chameaux et les dromadaires sont les seules bêtes de somme que le climat permette d'employer.

Nous ferons rapidement le tour du globe, à la recherche des particularités que nous pourrons rencontrer, dans les différents pays, sur l'élevage des bœufs et sur les espèces variées de ces ruminants.

Amérique. — Le continent américain tout entier, de la Terre de Feu à l'Archipel polaire, renferme un grand nombre de bovidés. Dans le sud, l'industrie la plus importante de l'Argentine et du Rio-Grande est celle de la viande. Jusqu'à ces dernières années, on n'avait fait aucune tentative pour améliorer les races, et les troupeaux se reproduisaient en liberté dans les vastes plaines, où ils étaient abandonnés au milieu des riches pâturages naturels. A certaines époques, on réunissait les animaux des *estancias ;* les *peones* ou bouviers gauchos, montés sur des chevaux, tournaient au galop autour des bêtes et les capturaient avec

le lasso. On les dirigeait alors dans le *rodeo*, sorte d'espace enclos, où elles étaient marquées au fer chaud, du signe du propriétaire, puis on les relâchait dans la plaine. A chaque réunion des troupeaux, une partie était séparée pour la vente ou l'abatage et envoyée au *saladeros*.

Mais aujourd'hui, les terrains ayant augmenté de valeur, on ne laisse plus errer le bétail dans les pampas. Les nouvelles méthodes d'entretien qui tendent à se répandre dans l'Argentine, l'Uruguay et les provinces méridionales du Brésil, accroissent chaque année la valeur marchande des troupeaux, en améliorant la qualité de la viande par des accouplements raisonnés et une surveillance plus immédiate. La transformation du troupeau pampéen a été menée si habilement et si bien, qu'il n'est pas rare de trouver à cent lieues de Buenos-Ayres, dans des terrains conquis sur l'Indien, des troupeaux se chiffrant par mille et dix mille têtes, où le type de la vache créole a complètement disparu et où, par contre, celui du taureau *durham* classique domine, reproduit à des milliers d'exemplaires. Aujourd'hui, ce serait une rareté d'avoir une descendante authentique de vache hollandaise, importée par les premiers colons.

Grâce aux facilités d'exportation qu'offrent les ports de l'Amérique sud-orientale, l'élevage des bœufs a pris d'énormes proportions dans toutes ces plaines arrosées par le Rio de la Plata et ses affluents.

L'exploitation des grands troupeaux dans l'Argentine, demande peu de soins. Une fois que le

bétail est habitué à ne pas franchir les limites des propriétés découpées en carrés de dix mille hectares, il ne faut plus de personnel actif et vigilant, constamment à cheval au milieu des pâturages. Le repos et la vie oisive sont de mode parmi les gauchos de la pampa. Deux hommes suffisent pour garder un troupeau de mille têtes : l'un est le *capataz*, directeur de l'exploitation, qui a ordinairement une certaine supériorité sur les bouviers ordinaires, en raison de ses connaissances techniques acquises par la pratique; l'autre est un gaucho habitué à manier le lasso et le couteau, à tuer et à dépouiller un bœuf en plein champ. Le capataz sait choisir les animaux, les vendre ou les acheter, former une troupe, diriger tous les travaux et rendre compte au propriétaire de la marche de l'exploitation.

Les difficultés commencent quand le feu a été mis par les chasseurs d'autruches et quand l'océan de flammes menace le troupeau affolé. Le capataz doit alors recourir à un remède héroïque, brûler une partie de son propre pâturage, allumer un contre-incendie et combattre ainsi la flamme par la flamme. Les bêtes auront moins de nourriture pendant quelques semaines, mais elles auront du moins été épargnées par le fléau.

Les gelées des mois d'hiver, en juillet et en août, dessèchent les plaines et font périr tout ce qui est affaibli dans le troupeau. Le capataz est impuissant à lutter contre les intempéries des climats, mais il peut et il doit éviter que les animaux s'égarent, car tout animal égaré est perdu. Il ne manque pas dans la plaine de gens qui sont heu-

reux de se nourrir sur les bêtes du voisin et de se fournir de courroies découpées dans la peau de ses animaux.

« Ces larcins, dit M. Emile Daireaux (1), sont rarement ignorés de ceux qui en souffrent ; il n'est pas de gardien un peu soigneux qui ne sache, d'un coup d'œil, dans un troupeau de mille têtes, reconnaître que tel ou tel animal manque à l'appel; c'est, en somme, assez simple. Tous les jours, en effet, régulièrement, le *capataz* doit, à l'aube, visiter le *rodeo*, à l'heure où les animaux s'étirent, et se promènent de long en large. Presque chaque semaine, pour une cause quelconque, le plus souvent sur la demande d'un voisin, on réunit le *rodeo :* c'est encore une occasion d'examen souvent renouvelée ; enfin, quand les animaux se séparent, par groupes, composés toujours de la même manière, l'observation se précise, les remarques sur la robe, la forme, la taille de chacun, se classent facilement dans la mémoire, en même temps que le nombre de chaque groupe et toute disparition saute aux yeux. »

Pour étudier les troupeaux à l'état de nature, il faut pénétrer dans les propriétés ouvertes où ils sont abandonnés à eux-mêmes. Là, les taureaux, bœufs et vaches, vivent très nombreux et en meilleure intelligence que l'on ne pourrait croire. Divisés par troupeaux de mille à deux mille têtes, ils ont leur lieu de réunion, d'où ils partent le matin par groupes, sortes de tribus, de frères, sœurs, nièces, descendants et cousins qui

(1) *La Vie et les Mœurs à La Plata.*

augmentent ou diminuent en nombre, suivant les naissances ou les cruautés de la vente, et paissent ensemble à peu près toujours sur le même point du domaine.

Les taureaux, au printemps, se mêlent d'eux-mêmes au troupeau et remplissent leur mission ; huit à dix suffisent à un troupeau de mille têtes. A l'automne, ils rentrent dans le calme de la vie solitaire, s'isolent et passent l'hiver sans autre compagnie que la leur, ruminant le souvenir de leurs bonnes fortunes.

Un spectacle qui a une étrangeté imprévue, c'est la manifestation de douleur des bœufs autour du cadavre d'un de leurs compagnons. Il est facile à contempler dans tous les troupeaux en liberté, surtout par les temps d'épizootie.

Sur le sol dévasté par une sécheresse, où les animaux se traînent et se défendent mal, l'un d'eux est tombé pour ne plus se relever; ses compagnons habituels, ceux de la tribu à laquelle il appartient, se groupent autour de lui et assistent, silencieux, à sa longue agonie. Le cadavre est à peine raidi par la mort, que le groupe se serre, s'augmente d'un grand nombre d'animaux et fait la veillée du mort ! Ce sont de véritables pleurs, qu'expriment les beuglements de ces quarante ou cinquante bœufs et vaches immobiles, debout, gémissant vers le ciel. Il faut les disperser, sinon ils resteraient là et en oublieraient le pâturage.

Les troupeaux de bœufs qui vivent sur le sol pampéen, ont permis aux Argentins de créer des bergeries produisant chaque année une moyenne de dix millions de moutons. La plaine était au-

trefois, comme elle l'est encore aujourd'hui dans les régions éloignées, envahie par une végétation sauvage, n'offrant à la brebis que de pauvres ressources, la condamnant à des privations et à s'étioler dans ce milieu inhospitalier. Les graminées tendres, que le mouton recherche et peut digérer, lui fournissaient une alimentation passagère, mais disparaissaient aux premières chaleurs de décembre et aux froids de juin. Quand le gros bétail a séjourné six ou huit ans sur un terrain, il se produit dans le sol une modification importante sous l'action répétée des sabots qui le frappent et de l'engrais qui l'enrichit. Alors seulement le trèfle jaune, le chiendent d'hiver et d'été commencent à se développer dans cette terre plus ferme et plus substantielle. Le couvert est mis pour le troupeau de moutons, on peut dresser une tente et un parc. L'homme n'a pas donné un coup de bêche, ni confié au vent une semence : le sol donne la vie à des graines qui semblent tomber du ciel ; un rayon de soleil et une goutte de pluie suffisent à les perpétuer.

Dans l'Uruguay on peut estimer à environ un million par an le nombre de bœufs abattus, tant pour la consommation locale que pour l'exportation des chairs, cuirs et autres produits confectionnés dans les *saladeros* (1). Quelques grands propriétaires et des sociétés ont tenté de transporter la viande fraîche en Europe, mais il semble que le frêt et la production de la glace

(1) Abattoirs où l'on salait primitivement les viandes et les cuirs. Ce sont aujourd'hui de véritables usines à viandes.

pour les appareils frigorifiques absorbent la meilleure partie des bénéfices de ces entreprises. L'industrie trouvera sans doute des procédés plus économiques et plus rapides, mais pour le moment, la viande fraîche du Sud-Amérique n'a pas de débouchés sur les grands marchés européens. Londres reçoit pourtant chaque mois de la Nouvelle-Zélande, des milliers de moutons congelés dans des appareils perfectionnés, et il faut être un fin gourmet pour reconnaître, en mangeant une côtelette saignante et savoureuse, si elle a traversé les océans ou si elle vient du Hampshire.

Bien qu'on ait conservé l'habitude de traiter dans les *saladeros* toutes les viandes abattues comme aux temps des tueries primitives, on a apporté néanmoins des modifications dans le travail et des perfectionnements à l'outillage de ces immenses abattoirs. Les opérations s'y font rapidement. Des machines à vapeur qui exécutent une besogne plus propre et moins dangereuse pour les bouchers, ont remplacé avantageusement l'effort humain. Quant aux bœufs, la seule satisfaction qui leur a été accordée, c'est d'être expédiés plus vite, presque sans douleur, par les nouveaux appareils. L'animal entre dans le parvis de l'abattoir : un coup de lasso dont l'extrémité est prise dans un étau à vapeur, l'amène, par un passage étroit, jusqu'au boucher qui l'abat d'un coup de massue et lui tranche en un clin d'œil la mœlle épinière. Un chariot de fer emporte sur des rails la dépouille pantelante du bœuf qui passe successivement devant des ouvriers spécialistes

pour un seul genre d'opération. La division du travail a en effet trouvé une application utile dans les *saladeros*. Le bœuf est saigné par un ouvrier qui ne fait que cela du matin au soir; en quelques minutes, quatre hommes l'écorchent et le font rouler vers le coupeur de têtes qui le repousse aux tripiers. Ceux-ci, après avoir vidé l'intérieur de la bête, l'envoient aux découpeurs et bientôt la chair pend aux crochets de l'usine. D'autres équipes viennent choisir les morceaux qui serviront à faire la viande de conserves, d'autres encore plongent dans des chaudières les pièces dont on séparera la graisse et les os. Tout est utilisé dans ces grandes tueries. On s'y livre à de véritables manipulations chimiques pour la fabrication des divers extraits de viande, solides ou liquides; on y traite les cuirs, les suifs, les os; les débris de toute nature sont transformés en engrais aussi riches que les guanos du Pérou.

Il est facile de comprendre à quel énorme mouvement d'affaires donne lieu ce commerce de la viande, et quelles fortunes se font dans l'Argentine.

Si l'on remonte le continent américain vers l'équateur, on ne rencontre pas, sur toute l'étendue du Brésil central et septentrional, la richesse en troupeaux que nous avons pu admirer dans le sud. Rio de Janeiro, la capitale, se ressent du manque de bestiaux ou de laiteries aux alentours, et on y consomme peu de beurre et de lait frais, malgré les tentatives faites par des industriels pour établir des vacheries aux portes de la ville. Des laitiers promènent encore, à travers les rues,

des vaches chétives accompagnées de leur veau et vendent le lait de porte en porte. La trop grande chaleur qui règne sous le tropique du Capricorne empêche l'élevage régulier des troupeaux. Il faut dire également que les Brésiliens s'adonnent avec plus d'entrain aux plantations de café, la véritable richesse agricole de la République. Ils se consolent du manque de lait par des absorptions fréquentes d'excellent moka de Santos ou des Gonaïves.

Pourtant, au moment de la conquête, les Portugais n'avaient pas négligé d'introduire, dans leur nouvel empire, les animaux domestiques d'Europe. « Afin que les bœufs puissent s'y acclimater plus facilement, c'est du Cap Vert qu'ils les avaient fait venir et ils s'étaient reproduits en grande quantité (1). »

Au Vénézuela, l'élève du bétail s'est considérablement développée depuis vingt-cinq ans, et le nombre des bœufs s'est accru si rapidement, qu'il surpasse le chiffre de la population. Dans les plaines de l'intérieur, arrosées par de larges cours d'eau, paissent d'immenses troupeaux qui y trouvent des pâturages abondants. Un des spectacles les plus étranges des llanos est offert par la migration des bêtes à cornes et la traversée des rivières qui séparent les plaines. Le capitaine du troupeau ou *cabestero*, monté sur un cheval vigoureux, sans mors ni selle, prend la tête de la bande. Des *vaqueros* ont rassemblé les bœufs et

(1) Pero Magalhanes (*Histoire de la province de Santa-Cruz*, nommée Brésil. Lisbonne, 1576).

les ont guidés vers un chemin étroit bordé de palissades jusqu'à la rive. A un signal, le guide se précipite dans le fleuve et serre sa monture de ses cuisses nues, puis il entonne un chant sauvage. Le troupeau le suit à la nage, accompagné à droite et à gauche d'un cordon de barques dans lesquelles les rameurs poussent de grands cris pour éloigner les crocodiles, les gymnotes et les anguilles *mondogueros* (1). Les bestiaux, affolés par tout ce bruit, ne peuvent s'écarter du chemin tracé. Ils suivent le capitaine qui continue à les encourager de ses chants et les conduit sur l'autre rive, où l'on a pris la précaution de transporter des vaches qui broutent tranquillement à une faible distance du lieu d'abordage. Quelquefois, une *mondoguero* a pu mordre un bœuf à la panse et se précipiter dans la plaie béante. L'animal se jette alors de côté et cause une panique dans le troupeau par ses beuglements. A la vue du sang qui rougit les flots, les bœufs se dispersent, s'élancent sur les barques et se livrent éperdus au gré du courant. Un grand nombre est entraîné et se noie malgré les efforts des vaqueros pour arrêter la débandade (2).

Ces accidents sont heureusement assez rares quand les bœufs transhument, aussi les troupeaux de bêtes à cornes donnent-ils de sérieux bénéfices aux éleveurs du Vénézuela.

Sur la côte de l'océan Pacifique, au Chili, au Pérou, dans la Bolivie et l'Equateur, on rencontre

(1) Mangeur de tripes.
(2) Carl Sàchs (*Aus den Llanos*).

des races de bœufs qui sont élevés pour la consommation locale. En Bolivie, dans le département de Cochabamba, et surtout dans les pampas de l'Oruro, paissent de grands troupeaux qui n'ont malheureusement pas été croisés avec de bonnes espèces européennes.

Sur tout le littoral du Pacifique, on fait un énorme commerce de peaux qui sont exportées en Angleterre, en Allemagne et en France.

Passant à l'Amérique centrale, nous trouvons également, dans le Costa Rica et le Guatemala, des troupeaux de bœufs au milieu d'une végétation luxuriante. Au Costa Rica principalement, on a introduit des améliorations dans les soins donnés aux bestiaux. Soit pour l'élevage des bêtes de trait, soit pour la fabrication du beurre et des fromages, de sérieux progrès sont en train d'y régénérer les races.

Les éleveurs y redoutent néanmoins les invasions d'une espèce de cheiroptère qui s'abat sur les animaux et leur suce le sang. Les bouviers n'ont d'autre ressource, pour échapper à ces nuées de vampires que de s'enfuir dans une vallée éloignée, en chassant devant eux bœufs et vaches (1).

Au Mexique, des bisons sauvages parcouraient encore les plaines jusque vers le milieu du siècle, mais les boucaniers en ont bien diminué le nombre. L'élève des animaux domestiques est aujourd'hui une des grandes industries de la République mexicaine. Dans le nord et les plaines humides du Vera Cruz et du Tabasco, on rencontre

(1) J.-B. Calvo (*Apuntamiento sobre Costa Rica*).

des domaines ou *haciendas* qui renferment jusqu'à trente mille têtes de bétail. Les gardiens ont chacun sous leur surveillance des centaines de bœufs. Ces vaqueros sont pour la plupart des Indiens ou des métis à demi sauvages, qui parcourent la plaine à cheval, le lasso attaché à la selle. Tous les romanciers qui ont écrit sur le Mexique, ont raconté les amours, les combats et les aventures de ces bouviers qui, d'un coup de lasso, arrêtent le taureau et le renversent, pendant que le cheval, dressé à cette lutte, s'affermit brusquement en arrière sur ses quatre pieds pour prêter son concours au cavalier. Ce spectacle s'est un peu modifié depuis qu'on s'occupe, dans nombre de fermes, d'élever réellement le bétail et de créer une race particulière au pays, par le croisement avec des espèces importées. Les fermiers mexicains ont fait venir des bêtes d'Europe, de l'Amérique du Sud et même de l'Asie. C'est ainsi que le *zébu* de l'Inde et le *Carabao* des Philippines ont été introduits avec succès dans les étables du Mexique. Les bœufs ne vivent plus lâchés dans la savane et le vaquero ne les poursuit plus, quand il faut les égorger ou les livrer à un acheteur.

Ainsi, les Mexicains, après plusieurs années de soulèvement contre l'Espagne et de luttes intestines, ont repris la vie pastorale des anciens peuples qui habitaient ces riches contrées à l'époque de la conquête espagnole. Bernal Diaz del Castillo, l'un des plus vaillants compagnons de Fernand Cortez, dit en effet, dans son *Histoire véridique de la conquête de la Nouvelle Espagne* : « Les Mexicains élèvent du bétail de toute espèce, ils

domestiquent des bœufs, labourent leurs champs, sèment du blé... Les caciques sont riches, ils ont de grands troupeaux. » Trente ans après, Herrera écrivait : « Du costé qui confine avec les Chichimèques, les bestiaux grands et petits s'y élèvent très nombreux ; » et à propos de la terre de Xilotepec, située dans la province actuelle de Tabasco : « C'est une chose remarquable que depuis le village de Saint-Jean à celui de Queretaro, qui sont sept lieues et deux au delà et autant de traverse, il paist plus de cent mille vaches » (Herrera, *Histoire générale,* t. III, p. 246-380).

Ne quittons pas le Mexique sans signaler un ennemi implacable des taureaux : c'est un petit insecte, le *maringouin*, sorte de cousin qui infeste la région des Terres chaudes. Harcelé par des nuées bourdonnantes, le taureau, comme *Le Lion* de La Fontaine,

> Fait résonner sa queue à l'entour de ses flancs.
> Bat l'air qui n'en peut mais...

et n'a d'autre chance d'échapper à son ennemi que de s'enfoncer dans le limon en laissant à l'air, pour respirer, le bout de son mufle, qui est bientôt recouvert de maringouins. C'est alors qu'intervient un charmant oiseau, le *Commandeur*, très friand de moustiques. Ce gracieux volatile rend service au pesant animal et le débarrasse de ces redoutables insectes.

Aux États-Unis, l'élève des bêtes à cornes a fait d'immenses progrès. Les groupes de fermiers des États à prairies naturelles de l'Ohio, de l'Indiana et de l'Illinois, possèdent quinze millions de va-

ches laitières des meilleures races, qui donnent une quantité de lait suffisante pour la fabrication de 500 mille tonnes de beurre et de 200 mille de fromages. Ces produits servent à la consommation locale et sont expédiés en Angleterre.

Dans les montagnes Rocheuses, le bétail est moins soigné et n'est utilisé que pour sa chair. Les bisons qui erraient autrefois en immenses troupeaux dans ces contrées, situées au delà des régions de culture, ont été remplacés par des animaux domestiques. On avait cru, pendant très longtemps, que les bœufs d'Europe ne pourraient pas vivre dans ces solitudes. Mais en 1865, un convoi d'émigrants ayant dû camper, pendant l'hiver, on constata que les bœufs amenés par les pionniers avaient réussi à vivre et s'étaient même engraissés en liberté, sans l'aide de l'homme, pendant la saison la plus rigoureuse. La découverte des mines d'or de la Californie fut moins profitable au pays que la constatation de ce simple fait. Dix ans après, des spéculateurs avaient loué de vastes étendues de terrains sur lesquels des bêtes s'étaient développées et reproduites à l'infini.

Des bouviers ou *cow-boys*, plus intrépides encore que les *vaqueros* de l'Amérique du Sud, surveillent ces troupeaux. Rompus à toutes les fatigues, ils vivent continuellement au milieu des plaines, poursuivent les taureaux pour les marquer ou les diriger vers les usines à viande de Chicago, d'Omaha et de Kansas-city. Les manipulations analogues à celles des *saladeros* se font dans ces grandes fabriques, et les rois du bétail,

les *Cattle Kings*, expédient les viandes conservées et même des animaux vivants en Europe, par les ports de l'Atlantique et des Grands Lacs. L'Angleterre reçoit en moyenne 400 mille bœufs par an.

Les dernières statistiques du Ministère de l'Agriculture américain, montrent que le total des bêtes à cornes dans les États et les Territoires s'élève à près de 50 millions de tête et que leur valeur marchande atteint 4 milliards 900 millions de francs.

Les États-Unis sont le premier pays du monde pour l'élevage et le nourrissage des bestiaux. L'industrie de la viande dépasse tout ce que les autres pays d'Amérique réunis pourraient produire, et permet aux grands fabricants de lutter avec succès sur tous les marchés de l'univers.

La chasse du bison a complètement disparu du territoire du Nord-Amérique. Plus haut, vers les régions baignées par l'Océan Glacial, on trouve le bœuf musqué qui vit en troupeaux dans le Groënland, loin des côtes habitées, au milieu des terres glacées du détroit de Smith et du fjord de François-Joseph. Les Danois ont essayé d'introduire des bœufs dans leur colonie, mais ils ne sont encore qu'en petit nombre. Leur développement ne peut même devenir très grand, par suite du manque de pâturages, recouverts une partie de l'année par les glaces. Le bœuf musqué s'est rencontré jusque vers le 81° de latitude dans la terre de Grinnel. Pourtant il a disparu complètement du territoire de l'Alaska où l'on ne rencontre plus que ses ossements.

Les historiens des grandes chasses de l'Améri-

que du Nord nous ont décrit, dans tous leurs détails, les péripéties des chasses au bison. Il a été si bien détruit, dans le versant de la baie d'Hudson, qu'on ne le connaît plus que par tradition dans les plaines du Saskatchewan. Rappelons en quelques mots comment on a procédé à l'extermination de cette race : les indigènes, métis et blancs, se rangeaient en un vaste cercle autour d'un troupeau ; ils le poussaient graduellement vers une enceinte palissadée d'avance, ou vers un cirque naturel de rochers élevés. Les animaux s'y entassaient, cherchant en vain une issue et finissaient par être massacrés. Le chasseur blanc se bornait à prendre la langue des bisons, tandis que l'Indien tirait abondamment parti de toute la dépouille du ruminant.

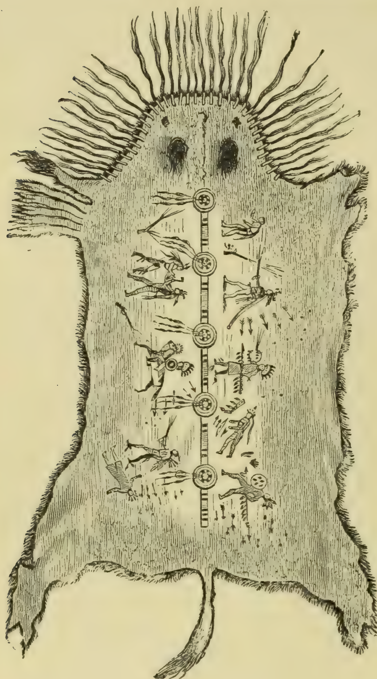


Fig. 4. — Vêtement en peau de bison avec peintures.

Il réservait la viande pour sa nourriture, mais il bandait son arc avec les tendons, harnachait son cheval et se cousait des vêtements dans la peau, dont il fabriquait aussi une tente et un bateau. Les cornes lui servaient à mettre sa poudre.

On a évalué à 10 millions le nombre des bisons qui parcouraient les vastes prairies de l'Ouest et du Grand Nord. En 1885, on en a tué encore 230 mille au nord de la frontière des Etats-Unis. Aujourd'hui, on ne les trouve qu'à titre de curiosité, dans les parcs des grands propriétaires de bestiaux du versant hudsonien



Fig. 5. — Chef de Peaux-Rouges en grande tenue.

Au moment de la découverte du Canada et de sa prise de possession par J. Cartier, les nouveaux immigrants n'y trouvèrent pas de bétail. Dans la suite, après la nomination de gouverneurs français, on envoya de la Normandie les animaux domestiques des fermes. Pierre Boucher, un des gouverneurs des

Trois Rivières, écrit dans son *Histoire véridique*, page 64 : « Voicy le nom des animaux que l'on a amenés de France et qui font bonne fin en ce pays-ci : des bœufs et des vaches ; les bœufs servent à labourer la terre et à traîner du bois, l'hiver sur la neige. » Il cite encore des porcs, des chèvres et même des rats.

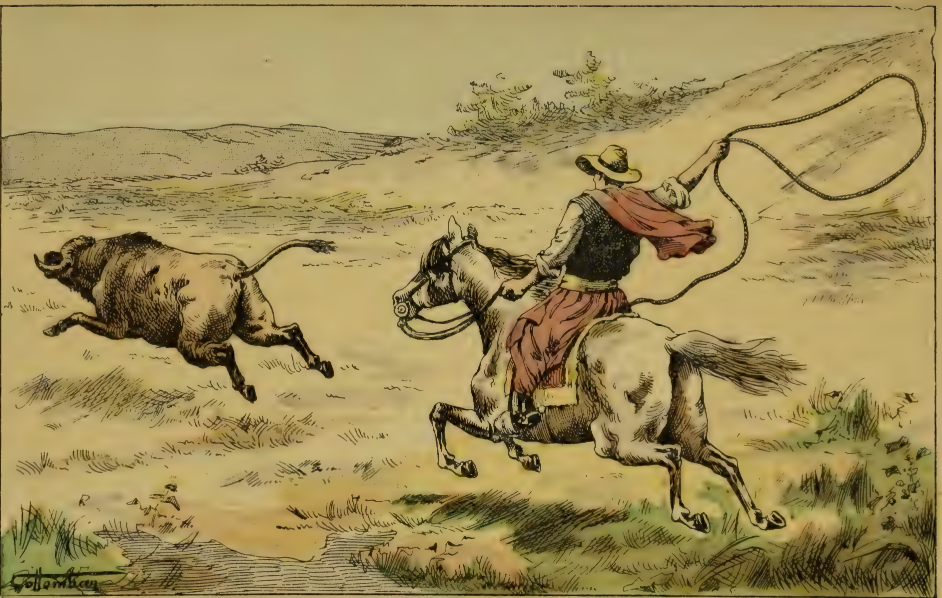
Ainsi qu'aux Etats-Unis, le Canada a vu s'accroître le nombre des éleveurs de bœufs. On utilise ces animaux comme bêtes de labour, pour la viande et le cuir dont on fait un grand commerce.

Tous ces ruminants qui vivent sur le continent des deux Amériques, ont amené avec l'Europe un grand courant d'exportation, qui se fait sentir dans les principaux ports de l'Atlantique et jusque dans la Méditerranée orientale.

Afrique. — Si nous passons sur le continent africain, nous trouvons encore la famille des bœufs sous toutes les latitudes, excepté, comme nous l'avons dit, au centre brûlant du désert saharien. La colonisation repousse peu à peu les espèces indigènes, pour introduire les races domestiques européennes

Au Cap, les buffles sauvages ont été rejetés sur le Transvaal. Ils parcourent aussi certaines parties de l'Afrique orientale. Livingstone en a rencontré encore de grands troupeaux, en traversant le bassin du Zambèze.

Dans le Natal, les Hollandais ont introduit des bestiaux qui ont assez bien prospéré, mais qui ont malheureusement été ravagés, à maintes reprises, par les épizooties et la pleuro-pneumonie. Grâce pourtant aux inoculations préventives, à une



Chasse au lazzo.

meilleure hygiène et aux croisements appropriés, les parcs ont été reconstitués, et aujourd'hui le chiffre des bœufs est supérieur à celui de la population.

Un des fléaux les plus redoutables pour les bœufs d'Afrique, est la mouche tsétsé (*Glossina morsitans*). Ce terrible insecte a souvent empêché l'homme d'explorer le continent noir avec des bœufs comme bêtes de somme, ou emmenés en colonne, comme provisions sur pieds. C'est dans la vallée du Limpopo que se trouve le cercle de ce fléau, de 10 à 130 kilomètres du fleuve. Les voyageurs doivent dételer leurs bœufs, quand ils arrivent à l'endroit précis où va commencer la zône de la mouche. On croit que la tsétsé disparaîtra avec l'extermination du gros gibier et surtout du buffle. Ce dernier animal vit aussi en troupeaux dans le pays de Gaza, entre le Limpopo et le Zambèze, partout où la population est clairsemée, c'est-à dire dans la région des montagnes.

Il n'est pas de bêtes féroces plus redoutées de l'Abyssin, que le buffle de la région des Koualla, dans le voisinage des cours d'eau. Rien ne l'arrête dans son élan, ni fondrières, ni rochers, ni fourrés épineux. C'est le plus batailleur de tous les bovidés connus et il attaque fréquemment l'homme. Quand on abat de vieux buffles, on leur trouve toujours sur le corps les marques profondes de combats. Souvent ils brisent leurs cornes gigantesques dont quelques-unes ont soixante centimètres de pourtour à la base. Ces cornes sont, du reste, très appréciées comme hanaps par les bouviers éthiopiens.

En 1533, après son voyage en Ethiopie, Fr. Alvarez, décrivant cette contrée, cite comme une chose extraordinaire « que les grands seigneurs usent de cornes de bœufs, au lieu de vases pour tenir le vin ».

Grâce à ses immenses pâturages d'herbes savoureuses, l'Ethiopie est le pays africain par excellence pour l'élève des bestiaux. Quelques espèces, différentes par les formes, la stature ou les cornes, pourraient rivaliser avec celles de l'Europe.

Dans le Darfour, on rencontre encore le buffle, mais le bœuf à bosse vit et prospère dans le Kordofan, bien que les vaches donnent très peu de lait. Cela tient au manque d'eau, les bêtes n'allant à l'abreuvoir que tous les deux ou trois jours.

Si la mouche venimeuse, appelée *doboan* ou *sourrêta*, ne tourbillonnait pas en essaim dans la vallée du Mahreb, l'élevage du bœuf y atteindrait un grand développement. Mais cet insecte, regardé comme une variété de la tsétsé d'Afrique centrale, cause de tels ravages parmi les troupeaux, qu'on doit garder les animaux enfermés tout le jour, car la piqûre d'une de ces mouches fait périr un bœuf en quelques semaines.

Les buffles sauvages errent dans la Gabonie et vivent au milieu des forêts. Quelquefois leurs troupeaux parcourent les plaines avec une prodigieuse rapidité, et les indigènes en ont une grande frayeur.

Au Congo, les antilopes et les buffles habitent les pays qui n'ont pas encore été dévastés, mais chaque année leur nombre diminue. Du reste,

quand les nations civilisées auront terminé leur œuvre dans ces contrées, les différentes races de bœufs qui vivent à l'état sauvage seront probablement domestiquées et serviront méthodiquement à l'alimentation. Des vaches laitières seront une source de richesse dans les régions tempérées.

Comme dans le Far-West américain, le combustible est rare au milieu des plaines de l'Ou-Gogo (Afrique orientale). On le remplace par des bouses de vache séchées au soleil. Ce n'est peut-être pas très odorant, mais les naturels sont heureux de s'en servir.

Comme compensation aux mouches venimeuses, telles que la *tsétsé* et la *sourrêta*, il existe en Afrique des oiseaux très curieux, les pique-bœufs, qui ont l'instinct le plus bizarre que l'on puisse imaginer, celui de se percher sur le dos des buffles et autres ruminants et d'extraire avec leur bec, en pinçant la peau, les larves d'œstres qui s'y logent et dont ils font leur nourriture, ainsi que tous les parasites qui vivent aux dépens de la peau des bêtes à cornes.

Sur la côte occidentale d'Afrique, dans les régions aujourd'hui françaises ou placées sous l'influence de la France, l'élevage des vaches et des bœufs est très en honneur chez les autochtones qui savent tirer de ces ruminants tous les services qu'ils peuvent rendre à l'homme. Alouys de Cademoste qui a exploré ces parages de 1453 à 1456 écrit dans son livre, la *Navigation au Pays des Noirs* : « Il y a dans ce royaume de Sénéga, autres animaux domestiques sinon bœufs, vaches et chèvres. »

Certaines peuplades achètent encore leurs femmes avec des bœufs. La tribu des Galeka, notamment, a conservé cet usage.

Plus au nord, dans le Fezzan, le bœuf a été remplacé par le chameau. Les habitants de cette partie de la Tripolitaine se servaient pourtant, dans les premiers siècles de l'ère vulgaire, de bœufs pour le transport des marchandises à travers les dunes. Il serait impossible, actuellement, de parcourir ces régions sans l'aide du chameau, ce qui tendrait à prouver que, depuis vingt siècles, le climat s'y est modifié. On peut voir, à Telissarki, dans la partie sud-ouest du Fezzan, des sculptures rupestres représentant des bœufs qui se rendent à l'abreuvoir. Aujourd'hui les bœufs vivants ont disparu.

Disons que dans toute la Tripolitaine ces animaux sont très rares et que ceux qui y sont employés sont d'une race petite.

En Tunisie, il reste quelques troupeaux de buffles qui n'ont pas été exterminés dans les grandes chasses, comme les éléphants. On en voit encore des bandes autour du lac de Bizerte et même dans l'ilot d'Eckel.

L'élevage des bœufs commence à être pris très au sérieux dans notre colonie d'Algérie. Des colons ont fait venir de la Suisse un certain nombre de taureaux et de vaches, avec lesquels ils espèrent créer une race plus forte et plus belle que celles du pays.

Nous n'oublierons pas l'Egypte où, depuis des siècles, les bœufs et les buffles sont indispensables à l'agriculture et aident l'homme dans tous les

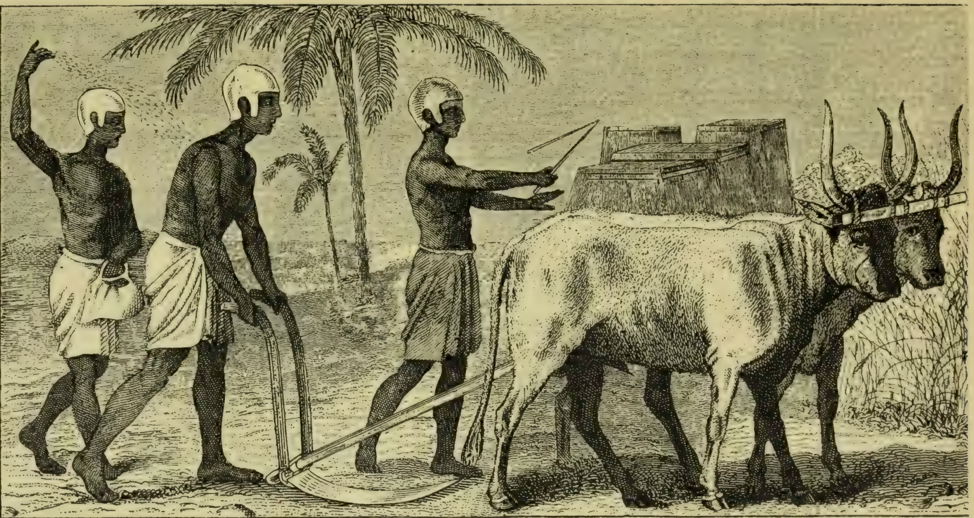


Fig. 6. — Labour en Egypte.

travaux des champs. Les monuments les plus anciens de ce pays, nous ont laissé des sculptures et des peintures qui témoignent de la science des premiers Egyptiens pour l'élevage de la race bovine. Une sculpture nous montre deux grands bœufs attelés à la charrue et procédant au labourage ; dans une autre, une génisse est en train d'allaiter son petit ; plus loin, nous voyons un garçon de ferme traire une vache et un solide gaillard porter sur son dos un jeune veau derrière lequel beugle sa mère.

Nous aurons l'occasion de parler encore de l'Egypte avec le bœuf Apis.

A Madagascar, les bœufs sont très répandus, surtout en certains endroits de l'île, où l'excellence et l'abondance des pâturages facilitent leur reproduction. Ils constituent, avec le riz, la base de la nourriture et du commerce des indigènes. Ces bœufs sont de la famille des zébus de l'Asie méridionale ; ils sont petits de taille et ont une grosse bosse ou loupe graisseuse entre les épaules. Leur poids moyen est de 275 kilogrammes. Quelques uns servent de monture ; on leur coupe alors les cornes et ils galopent comme des chevaux.

On a déjà essayé d'introduire à Madagascar des animaux de races normande et bretonne, mais mal soignées, ces bêtes importées ont presque entièrement disparu.

La consommation annuelle des bœufs à Madagascar est évaluée à 300 mille têtes par an.

Asie. — Dans l'immense étendue du continent asiatique, il existe une grande variété d'espèces appartenant à la famille des bovidés. Grâce aux

envois faits au *Museum* ou au *Jardin d'Acclimatation* de Paris, certaines de ces races sont aujourd'hui mieux connues en France. Les bœufs trotteurs de l'Inde et de Ceylan ont été une révélation pour les Parisiens, il y a quelques années, quand les Cynghalais étaient campés au Bois de Boulogne. On était émerveillé de voir avec quelle facilité ces petits animaux s'attelaient et se montaient, et avec quelle rapidité ils faisaient le tour de la pelouse.

L'Inde renferme plusieurs races qui, dans certains districts, se développeraient davantage, si les tigres ne faisaient pas de grands ravages parmi les troupeaux. Au Bengale, dans les environs de Patna, les terribles fauves sont si nombreux que les paysans ne peuvent se rendre aux champs, pour faire leurs semailles et leurs récoltes avec des bœufs, qu'en parcourant les clairières des jungles au son du tambour, afin d'effrayer les tigres.

Chez les Radjpoutes, qui habitent les contrées arrosées par les affluents méridionaux du Gange, tous les transports se faisaient autrefois par convoi de bœufs, avant la construction des routes et des chemins de fer. C'étaient les Bandjari nomades, peut-être alliés aux Tsiganes d'Europe, qui avaient le monopole de tout le trafic par chariots. Cette race qui se distingue par la beauté physique, la force et l'adresse, est constituée en tribus ou caravanes et n'a d'autre patrie que les grands chemins. Dans les plaines du Gange, ils s'étaient chargés du transport des grains et avaient aux yeux des populations un caractère presque sacré.

Leurs convois composés parfois de plusieurs milliers de bœufs, étaient précédés du dieu de la troupe, un taureau couvert de riches draperies et d'ornements. C'était devant cet animal que les peuples crédules apportaient leurs malades pour qu'il leur rendît la santé et devant lui aussi que les époux allaient consacrer leur union.

Il est facile de s'imaginer l'autorité dont jouissaient cesBandjari. En attachant simplement aux cornes des bœufs la liste des marchandises qu'ils transportaient, ils pouvaient entrer dans toutes les villes, sans avoir à subir la visite des douaniers indiens.

Ne nous éloignons pas trop de Bombay, la ville des Parsis et des Tours du Silence, sans signaler un curieux jardin zoologique qui renferme un hôpital des bêtes, où la charité des fidèles entretient des animaux vieux ou malades. Les bœufs y ont une place d'honneur. Fénelon n'écrivait pas un conte, quand, dans la fable des *Deux Souris,* il fait dire à la commère qui veut voyager : « Il y a un beau pays nommé les Indes où notre peuple est mieux traité et plus en sûreté qu'ici. On y voit des hôpitaux de souris qu'on met en pension et qu'on nourrit comme personnes de mérite ».

Dans l'Himalaya oriental, les Michmi sont polygames et l'orgueil des chefs consiste à avoir un grand nombre de femmes dont le prix peut varier d'un porc à vingt bœufs. Mais après les épouses, le luxe des Michmi est le bétail parmi lequel il apprécie surtout l'espèce de bœuf appelé *mithoun (bos frontalis)* qui vit à l'état sauvage.

Cet animal reconnaît son maître assez facilement et s'empresse d'accourir à sa voix quand il lui offre un peu de sel à lécher. Dans les demeures du pays, les grandes cornes du *mithoun* sont le principal ornement des appartements intérieurs.

Le bœuf *gaur* est une espèce encore sauvage de l'Inde continentale, répandue dans tout l'Hindoustan. Les Anglais résidant dans l'Inde, ont fait un sport assez dangereux de la chasse de cet animal, sur les collines boisées où il habite de préférence. La peau du *gaur* est si épaisse qu'une balle ne la traverse pas toujours. Il faut qu'on tire sur lui de très près : c'est un animal curieux, ardent à la vengeance, rusé et méchant. Les solitaires sont les plus terribles ; ils fondent sur le chasseur, les cornes baissées, et s'ils peuvent l'atteindre c'en est fait de lui. Quand le soleil s'est levé ou que l'orage approche, les taureaux se retirent dans les fourrés, s'y tiennent cachés ou se reposent à l'ombre. Le chasseur les suit à la piste : les sabots des vieux buffles sont très écartés, ceux des jeunes assez rapprochés. La piste de la femelle est plus longue, plus étroite et plus faible que celle du mâle. Le *gaur* devient furieux quand il est blessé, et extrêmement redoutable (1). Il a des ruses qui déconcertent. Un chasseur en a-t-il blessé un mortellement? tandis qu'il le cherche, espérant le joindre au moment de son agonie, il se trouve tout à coup chargé impétueusement par le terrible animal qui a fait un détour pour venir le

(1) Voir dans la même collection : La *Chasse chez tous les peuples*, par Hector de Charlieu.

surprendre par derrière. Les Anglais qui ont traqué le *gaur*, s'accordent à dire que, prêt à succomber, il pousse comme un appel désespéré, un beuglement de douleur. A ce cri, les buffles qui l'entendent viennent en troupe au secours de leur compagnon.

Le lourd *gayal* a pu être domestiqué plus facilement. Il habite à l'est du Brahmapoutre jusqu'aux forêts que borde la rivière Koladyne. Sa chair et son lait sont très estimés. Sa peau est utilisée pour faire des outres sur lesquelles les paysans s'appuient quand ils ont à traverser les fleuves. L'aspect de ces outres gonflées est très curieux, surtout quand les passages sont nombreux. On croirait voir les animaux eux-mêmes fendant les ondes pour arriver à l'autre rive.

On chasse dans l'Annam le buffle sauvage et on y utilise une variété de bovidés, le *dzin* qui est peut-être le *mithoun* des Michmi. Les Annamites l'emploient pour le transport de leurs denrées, pour les charrois, et ils ont même organisé des courses de ces animaux, qui ont un grand succès chez les indigènes.

C'est à Tavoï, dans la presqu'île de Malacca, qu'il est curieux de voir les dames élégantes se promener en joli chariot doré à deux roues, attelé de deux bœufs blancs à bosse, magnifiquement harnachés. Bientôt ces élégants équipages seront remplacés, comme ailleurs, par des trams ou des express qui parcourront à toute vitesse l'immense presqu'île. Le pittoresque s'en va, même à l'extrémité méridionale du continent asiatique.

Au Tonkin, dans la Cochinchine, au Laos, au

Siam, au Cambodge et chez les indigènes indépendants de l'intérieur de l'Indo-Chine, les buffles sauvages sont l'objet d'une chasse suivie. On les réduit aussi à l'état domestique et ils rendent de grands services. Ces auxiliaires des laboureurs sont considérés, dans le royaume de Siam, comme tellement précieux pour le pays, que le gouvernement défend de les tuer sous peine d'une forte amende. Liberté est donnée aux chasseurs de s'attaquer, à leurs risques et périls, aux bandes de buffles qui parcourent les vastes forêts.

En remontant un peu au nord, si nous faisons une petite excursion dans la Birmanie anglaise, nous rencontrerons des indigènes qui pratiquent officiellement le culte de Boudha, mais qui sont restés, au fond, d'affreux démonolâtres. Les mœurs de ces fils de Satan sont pourtant très douces ; ils sont charitables et hospitaliers, si nous en croyons les explorateurs qui ont parcouru ces régions. Rien de curieux comme une voiture birmane attelée de deux petits bœufs à bosse qui trottent de toute la vitesse de leurs jambes fines. Ce sont des petits nains charmants, un peu plus gros que des moutons ordinaires. Du reste, on peut voir à Paris un joli petit attelage de ces ruminants Tom-Pouce, au *Jardin d'Acclimatation.*

L'immense massif de l'Himalaya abrite, sous les forêts de ses deux versants, une grande variété de bœufs. Les yacks sauvages et domestiques apparaissent soit dans les régions neigeuses, soit sur les pentes du côté de l'Hindoustan. A Katmandou, capitale du Népaul, on offre encore des sacrifices d'animaux devant la porte des pagodes et l'on

immole des buffles, des coqs et des chèvres, suivant la prière que l'on adresse à la divinité.

Les indigènes du mont Sayan et de l'Altaï ont des troupeaux de yacks domestiques, mais ce sont les Thibétains qui sont surtout renommés pour l'élevage de cette curieuse famille de ruminants. Ils ont croisé le yack avec la vache *zébu* de l'Inde et en ont fait le *dzo* dont les variétés sont différentes par le pelage qui prend diverses teintes, suivant le degré du croisement. A la quatrième génération, il est à noter que ces animaux font retour à la race primitive. D'un naturel plutôt insoumis, les yacks ne sont jamais complètement domestiqués. C'est pourtant la bête de somme des Thibétains, et elle les accompagne dans leurs voyages sur les plateaux montagneux. Malgré leur long et chaud pelage qui les recouvre comme d'une belle fourrure, ces ruminants supportent moins le froid que les moutons, dans les passages des cols élevés. Ils craignent également la trop forte chaleur et ne pourraient guère vivre dans la plaine pendant l'été. Si on les amène dans les villes du Turkestan, c'est pour les vendre et les abattre comme animaux de boucherie. Au sud du lac Lob-Nor, les yacks vivent sur les hauteurs de l'Altin-tagh et sont utilisés comme bêtes de somme. Leur peau et leurs poils sont très recherchés ; on en fait un commerce important dans ces régions.

Les bœufs, sur ces hauts plateaux asiatiques, servent quelquefois de monnaie et d'articles d'échange. Des Bouriates sibériens ont payé sept mille bœufs un seul exemplaire du *Kandjour*, livre sa-

cré qui était enfermé dans un couvent de lamas Kalmouks. Dans les annales des ventes de bibliophiles, on n'a pas cité ce troc resté célèbre en Sibérie.

Il faut que les Mongols aient une idée bien effrayante du bœuf, pour que leur divinité Yamandaga soit représentée avec une tête de bœuf, portant une couronne de crânes humains. Ce monstre vomit des flammes et porte dans ses vingt mains des membres arrachés et des instruments de meurtre. Ils sont heureusement rares, les peuples qui ne regardent pas les bœufs comme les nourriciers de la grande famille humaine et les fertilisateurs du sol.

Laissons les Mongols et leur horrible divinité peinte en bleu, et apprenons qu'en Chine, d'après la tradition, l'empereur mythique Fo-hi aurait apprivoisé il y a plus de 53 siècles, les six animaux domestiques par excellence : le cheval, le bœuf, le porc, le mouton, le chien, la poule. Les grands animaux, bœufs et buffles, ne sont guère employés dans le Céleste Empire que pour les transports. D'après les préceptes de leur religion, les Chinois soignent parfaitement ces ruminants : ils les revêtent d'étoffes pour les préserver du froid et, dans les mauvais chemins, ils protègent leurs pieds avec des chaussures en paille.

Mais les prairies manquent en Chine, car le terrain a trop de valeur et on ne veut pas l'utiliser pour l'élève des animaux de boucherie. Le même sol qui pourrait nourrir un million de bœufs, permet à douze millions d'habitants de consommer des légumes et des céréales. Les pré-

ceptes du boudhisme et l'attachement naturel du paysan pour son compagnon de travail font qu'il n'en mange la chair qu'avec répugnance. Une permission spéciale est même obligatoire pour abattre un de ces animaux. Dans le Tche-Kiang, on utilise les bœufs pour le halage des bateaux.

Au Japon, on rencontre très peu de bêtes à cornes : leur entretien est assez coûteux, à cause de la qualité inférieure des pâturages. Récemment encore on n'en mangeait point la chair. Depuis le VIIIe siècle de l'ère vulgaire, ceux qui manipulaient la viande et les peaux étaient frappés d'infamie et rejetés dans la classe des *hi-nin* (non hommes) avec les acteurs et les mendiants. C'est seulement dans ces derniers temps, sous l'influence des idées européennes, que les Japonais des villes ont graduellement accepté le lait et la viande dans leur alimentation et que l'élevage du bétail a fait de notables progrès.

Si nous passons à l'occident de l'Asie, nous constaterons que, dans toute l'étendue de la péninsule arabique, les bœufs sont assez rares. On les remplace par le chameau et le cheval. Mais si les bovidés ont presque disparu de cette contrée, il y en avait beaucoup dans l'antiquité. Strabon déclare en effet que les Nabotéens, voisins de la mer Rouge, avaient des troupeaux de grands bœufs et en faisaient un actif commerce avec l'Egypte.

Les bœufs sont rares aussi en Asie Mineure, et dans certains districts il serait même difficile de les nourrir, parce que les pâturages n'offrent qu'une herbe très courte aux grosses lèvres de

l'animal. Il existe dans l'Anatolie sud-occidentale quelques zébus semblables à ceux de l'Inde, par leur bosse dorsale et leurs petites cornes. Mais l'espèce la plus commune est le buffle, qui peuple les bords des rivières et les régions marécageuses, sur tout le pourtour de la péninsule. Près des marais formés par les lits errants du Sihoun et du Djihoun, il vit encore à l'état sauvage ou bien il y est retombé.

En remontant du côté du plateau central, on traverse la vallée du Tigre et de l'Euphrate, où les bœufs sont abondants depuis la plus haute antiquité. Les souverains d'Assyrie chassaient le taureau sauvage en Perse et dans les montagnes du Kurdistan, ainsi qu'il en appert par les récits qui nous restent gravés sur les monuments et particulièrement sur la stèle d'Amenembeb.

Les Kurdes, bien que tribu de pillards pour la plupart, élèvent des bestiaux qu'ils ont du reste souvent volés aux habitants de l'Arménie. Ils sont très doux et très patients avec leurs animaux et les guident par la voix plutôt qu'à coups de fouet. Le buffle qui traîne le char n'est dirigé que par le chant, et l'animal s'habitue si bien aux mélopées de son conducteur qu'il s'arrête quand le chant cesse.

C'est une fête pour les femmes et les enfants turcs quand le *tchélebi*, le maître, a permis de faire une excursion dans le voisinage de quelque source renommée, et que le long chariot à bœufs emporte toute la famille avec des provisions pour passer la journée en plein air. Ces chars sont ornés de tapis, de couvertures et de sonnailles pen-

dues aux cornes des ruminants ; les femmes sont groupées sur des matelas à l'ombre de la tente qui recouvre tout l'*arraba* ou voiture, et lentement l'équipage s'achemine, conduit par un Kurde, suivi quelquefois de tsiganes qui dansent et font résonner leur tambourin pour distraire les belles promeneuses.

Les naturalistes sont partagés sur le point de savoir si les quelques groupes de bisons, qui parcourent les forêts des régions arrosées par les affluents de la Kouban, à la base de l'Elbrouz, sont bien des *aurochs*. Leur crinière est moins fournie que celle des bisons de la Lithuanie et ne peut se comparer à l'énorme toison qui recouvre tout l'avant-train des bisons d'Amérique. Pourtant, d'après les traditions locales, il est permis de croire que c'est bien l'aurochs qui vit encore dans ces contreforts du Caucase. A certaines époque de l'année, des officiers russes organisent des chasses à l'aurochs. Elles sont fort intéressantes, non pas tant par le nombre des animaux abattus, que par les péripéties de la lutte et les difficultés à surmonter dans la poursuite de ces ruminants, qui sentent l'homme de loin et le fuient en escaladant les cîmes escarpées de ces montagnes aux pics éternellement couverts de neige.

Les bœufs ont dû s'habituer depuis longtemps au climat neigeux de certaines parties du nord de la Sibérie. On a retrouvé, en effet, des squelettes entiers de ces bovidés, mélangés aux ossements de mammouths, dans les toundras de l'embouchure des grands fleuves, sur l'océan Glacial arctique. Il n'y a donc rien

d'extraordinaire à ce que les parties tempérées de la Sibérie renferment de grands troupeaux de bœufs, dans les riches prairies arrosées par la Léna, l'Iénisséi ou l'Obi. La Sibérie ne doit plus éveiller l'idée d'un pays désert couvert de neiges ou de glaces. Si les régions du nord sont très froides, les céréales poussent à merveille dans les Terres Noires, et le bœuf y est le compagnon de l'homme. Les clairières des immenses forêts abritent des familles innombrables de bêtes à cornes. La Sibérie occidentale sera peut-être un jour le grenier de l'Europe, comme la partie orientale l'est déjà de la Chine, à laquelle elle fournit des fourrages en échange de son thé.

Le yack se rencontre encore dans les montagnes où l'Iénisséi prend sa source et sur les hauts plateaux qui dominent le lac Baïkal. Les Soïotes qui habitent ces régions, l'ont domestiqué comme les Thibétains.

Nons avons terminé notre revue du continent asiatique. La variété des ruminants y est considérable, mais les méthodes d élevage y sont partout très rudimentaires et le manque de communications rapides ne permet pas d'élever le bœuf pour la grande consommation et l'exportation. Tous ces progrès se réaliseront quand les chemins de fer sillonneront l'Asie. De toutes parts des voies de pénétration sont commencées : les Anglais au sud, les Russes au nord, les Chinois à l'est, et même les Turcs à l'ouest, tentent d'exploiter les richesses de ce continent où paîtront un jour des troupeaux peut-être plus nombreux que ceux du Nord Amérique.

Terres océaniennes. — Avant de parcourir l'Europe, jetons un coup d'œil rapide sur les terres océaniennes qui renferment des types assez curieux de l'espèce des bovidés. L'*anoa* ou *sapioutan*, c'est-à-dire vache des bois, a été longtemps regardé comme une variété d'antilope, mais après les travaux de Rütimeyer et surtout ceux de Heller sur le *Bœuf autochtone des Célèbes*, il a été rangé dans la famille du bœuf. Ce ruminant se trouve à Célèbes et aux Philippines où il habite les forêts. Son caractère est sauvage et, quand il se défend, avec ses cornes courtes mais droites et très pointues, il fait souvent des blessures dangereuses.

A Java, à Bornéo et à Sumatra vit le curieux bœuf *banteng*, à l'arrière-train blanc, qui se retrouve sur le continent dans la presqu'île de Malacca et jusque dans la Birmanie. Quelques insulaires, ceux de Bali principalement, à côté de Java, sont parvenus à le domestiquer et à le croiser avec le bœuf ordinaire.

Bien qu'on s'occupe depuis quelques années, en Australie, de mettre en culture toutes les régions dont le sol est assez riche et de repousser vers les zônes montagneuses ou plus pauvres l'élevage du bétail, on peut dire que le nombre des bœufs s'y accroît chaque année. Les sept colonies du continent australien envoient en Angleterre pour 10 millions de peaux brutes chaque année, sans compter celles qui sont livrées à l'industrie locale.

Dans une autre colonie anglaise, la Nouvelle-Zélande, les éleveurs ont d'immenses troupeaux de moutons et de bœufs. Ils ont formé des sociétés puissantes qui possèdent des navires frigorifiques

et ils peuvent envoyer à Londres de la viande fraîche et du beurre qui rivalisent avec ceux du continent européen, sur les marchés de la Grande-Bretagne.

Europe. — En abordant l'Europe, nous n'avons pas l'intention de nous étendre largement sur la vie des ruminants qui habitent cette partie de l'ancien continent. Le cadre de ce volume ne nous le permet pas. Nous parcourrons les différents pays, en signalant les particularités qui distinguent l'élevage de certaines nations.

En Russie, le bétail s'accroît depuis quelques années, mais il est encore assez mal nourri et le surmenage de travail auquel on le soumet dans certaines provinces, n'en fait pas un animal de premier choix pour la boucherie.

Grâce à la protection des rois de Pologne et plus tard des empereurs de Russie, l'*aurochs* vit toujours en Lithuanie, dans la forêt de Bialowicza qui comprend une étendue de 2.200 kilomètres carrés. Les traditions et les chroniques disent que le troupeau de ces animaux a parcouru autrefois les bords du Dniéper et la Russie centrale. Il est interdit, sous les peines les plus sévères, de tuer ces animaux qui sont entretenus aux frais du czar. Bien que le troupeau ait diminué sous la dent des loups, on évalue encore à 700 bêtes le nombre des aurochs. L'empereur en fait cadeau à des souverains pour les jardins zoologiques ou pour les musées. Les récits de Dimitri Dolmaton, inspecteur des forêts impériales, nous fournissent des détails intéressants sur les mœurs de ces animaux. « L'empereur, dit-il, ayant promis à la

reine Victoria deux bisons vivants pour le Zoological Garden de Londres, donna l'ordre de prendre quelques-uns de ces animaux. Les bisons étaient cachés sur la pente d'un coteau, rumi-

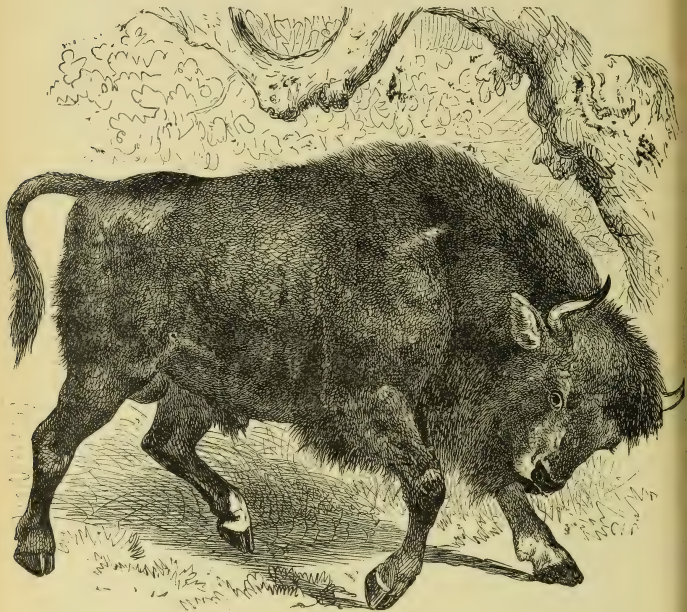


Fig. 7. — Aurochs (Bison européen).

nant avec sécurité, pendant que les jeunes se jouaient autour des adultes, s'attaquant les uns les autres, frappant la terre de leurs sabots et faisant voler autour d'eux le sable sur lequel ils bondissaient. Par moment, ils se retiraient chacun auprès de leur mère, se frottaient contre

elle et revenaient bientôt à leurs jeux. Mais au premier son du cor, le tableau changea en un clin d'œil. Tout le troupeau, frappé comme par une



Fig. 8. — Bœuf, race polonaise.

baguette magique, bondit sur ses pieds et sembla concentrer toutes ses facultés à voir et à entendre ce qui allait se passer. Les veaux se pressaient timidement contre leurs mères, et quand retentirent les aboiements de la meute, les bisons se

rangèrent dans l'ordre qu'ils occupent ordinairement en pareille occurence. Plaçant les veaux en avant, ils prirent l'arrière-garde pour les garantir de la poursuite des chiens. Lorsqu'ils arrivèrent auprès de la ligne tenue par les traqueurs et les chasseurs, ils changèrent leur ordre de défense. Les vieux aurochs se jetèrent avec furie sur le côté, rompirent la ligne de chasse et, victorieux sur ce point, continuèrent leur course en bondissant. »



Fig. 9. — Taureau, race hollandaise.

Grâce aux soins qui sont pris, l'Europe pourra conserver l'aurochs, descendant du bœuf primitif, plus longtemps que l'Amérique ne gardera le bison.

En Suède et en Norwège, on élève une grande quantité de troupeaux et l'on fait un énorme commerce d'exportation de lait, de beurre et de bestiaux pour l'Angleterre. Les habitants de la péninsule scandinave sont universellement renommés pour leur méthode perfectionnée de préparer le beurre et de conserver le lait.

Toutes proportions gardées, c'est le Danemark qui possède le plus grand nombre de bêtes à cornes. La race du Thy est particulièrement appréciée pour la qualité de lait qu'elle produit.

Les bœufs du Jutland sont aussi remarquables que ceux de la Suisse avec lesquels ils ont beaucoup de traits communs.

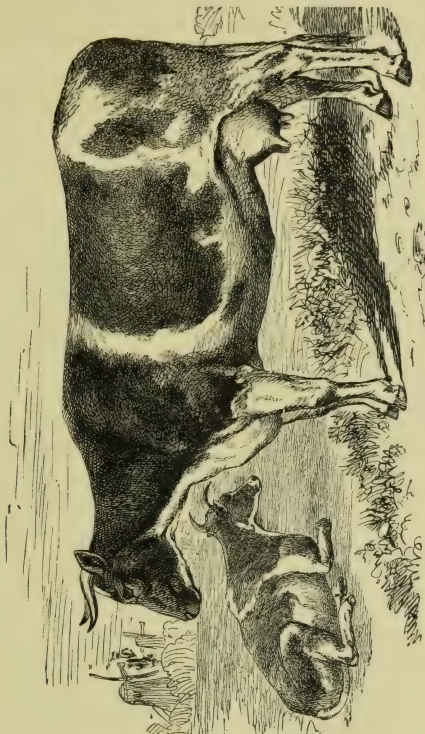


Fig. 10. — Vache, race hollandaise.

A l'étranger, on connaît assez mal les races bovines allemandes. Il en est pourtant de remarquables et notamment celle des Alpes bavaroises, du Voigtland en Saxe et les petites vaches de l'Algau qui donnent un excellent lait.

Les vaches de la véritable race hollandaise sont la gloire des éleveurs. Elles se font remarquer par la grosseur de leur corps, la petitesse et la finesse de leurscornes. C'est d'elles que sont nés les bestiaux anglais à courtes cornes (short horns). Le lait de vache est transformé surtout en fromage dans la province de Noord-Holland. On fait davantage de beurre dans les provinces de la Hollande méridionale. Les industriels néerlandais sont arrivés à un degré de perfection remarquable dans la fabrication de cette denrée, qui se conserve à la mer et qui entre dans les approvisionnements de toutes les compagnies de navires au long cours.

Les bœufs et les vaches ont plus d'importance que les chevaux dans l'économie générale de la Belgique. Plus d'un million de bêtes à cornes paissent dans les riches prairies du bas pays et sur les pâturages des collines. Les variétés de l'espèce bovine y sont très grandes et présentent un caractère frappant. Il n'est pas rare de voir des vaches ardennaises n'ayant qu'un poids vif de 150 kilogrammes tandis que celles du bas pays ont un poids de 600 kilogrammes. Le statisticien Leyder évalue la consommation de la viande en Belgique à 10 kilogrammes, par tête d'habitants. On emploie exceptionnellement le gros bétail pour le trait, la majeure partie est réservée pour l'engraissement et la production du lait, évaluée à un milliard 350 millions de litres par an. C'est sur le plateau de Herve, entre la Vesdre et la Meuse, région très accidentée et vaste pâturage d'herbes fines, partout ombragé par des arbres fruitiers, qu'on voit le plus grand nombre de troupeaux.

Là, comme dans la Campine, on fait d'excellents fromages et du beurre très apprécié.

Si les Anglais continuent à consommer des roastbeef, ils ne le doivent pas à leur production nationale, mais à l'importation. L'Angleterre est le pays de l'Europe où l'on mange le plus de viande et c'est aussi celui qui possède le moindre nombre relatif de bœufs et de vaches. Il est vrai que ces animaux rachètent leur faiblesse numérique par le poids et la qualité. Les éleveurs anglais ont su modifier les variétés de bovidés et même en créer de nouvelles qui sont vraiment originales pour la taille, la force et la chair. L'énorme *durham* ou *teeswater,* aux courtes cornes, au pelage blanc, le bœuf de *Hereford* à la tête blanche, à la robe d'un rouge brun, animal que l'on engraisse très facilement, le *north-devon* de formes élégantes, de caractère docile, très propre au travail des champs, le bœuf noir d'Ecosse complètement dépourvu de cornes, enfin les races qui donnent les bonnes laitières, l'*ayrshire,* le *suffolk,* le *jersey* ont remplacé presque partout l'ancien bœuf des Iles Britanniques.

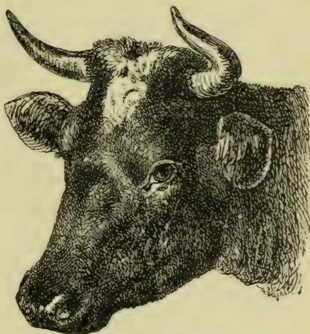


Fig. 11. — Vache, race hollandaise.

Le bœuf blanc sauvage des Anglais se trouve encore dans le parc de Chillingham (Northum-

berland) et dans quelques autres lieux d'Ecosse. On le rencontre également dans le nord de l'Angleterre, à Cadzow, à Lyme et à Chartley. Ce bœuf est de taille moyenne, entièrement blanc excepté les oreilles et les cornes qui sont noires à leurs pointes. Il descend en ligne indirecte du *Bos Primigenius*.

Ces taureaux sauvages, comme les étalons, s'entourent de femelles choisies et ils sont fort jaloux, prêts à défendre leur propriété contre leurs agresseurs. Darwin, d'après les renseignements de lord Tankerville, propriétaire du parc de Chillingham, nous fait assister aux ruses de guerre employées par le chef de bande ou par ses rivaux pour défendre ou enlever les femelles : « On remarqua, une année, que plusieurs taureaux sauvages, descendants dégénérés en taille, mais non en courage, du gigantesque Bos Primigenius, se disputaient la suprématie. Deux des plus jeunes avaient attaqué ensemble le vieux chef du troupeau, l'avaient renversé et mis hors de combat et les gardiens crurent qu'il devait être dans un bois voisin, probablement blessé mortellement. Mais quelques jours plus tard, un des jeunes taureaux s'étant approché seul du bois, le chef qui ne cherchait que l'occasion de prendre sa revanche, en sortit et tua son adversaire après une courte lutte. Il rejoignit ensuite tranquillement son troupeau sur lequel il régna sans contestation pendant fort longtemps ».

La Suisse est en Europe le pays par excellence de l'élevage, et sa production en beurre, lait et fromages est des plus importantes. Dès la plus haute antiquité, à l'époque des stations lacustres,

les habitants de l'Helvétie se sont adonnés à l'élève des bêtes à cornes. Il suffit d'avoir traversé la Suisse pour comprendre que ce pays est le paradis

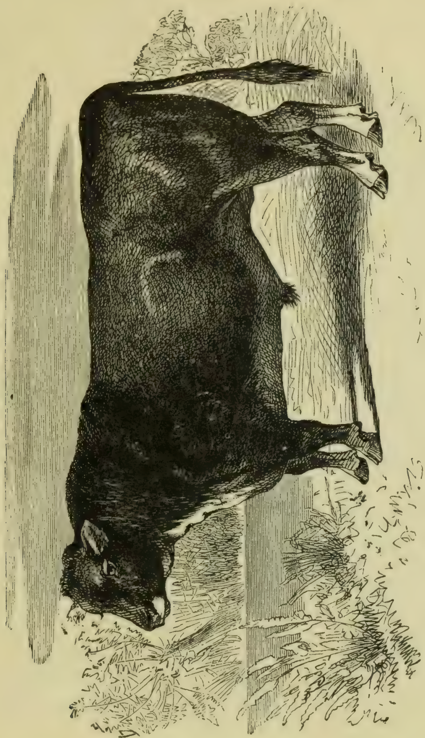


Fig. 12. — Taureau, race écossaise, sans corne.

des bœufs. Les pâturages des montagnes sont quelquefois les propriétés d'une ville ou d'un village, ou bien des domaines appartenant à des associés. En Suisse, de même que dans le Jura français, le beurre et le fromage y sont préparés à frais com-

muns. Les pâtres suisses excellent dans la fabrication du fromage et, pour suffire à l'énorme demande d'*emmenthaler*, de *gruyère* et de *made-*

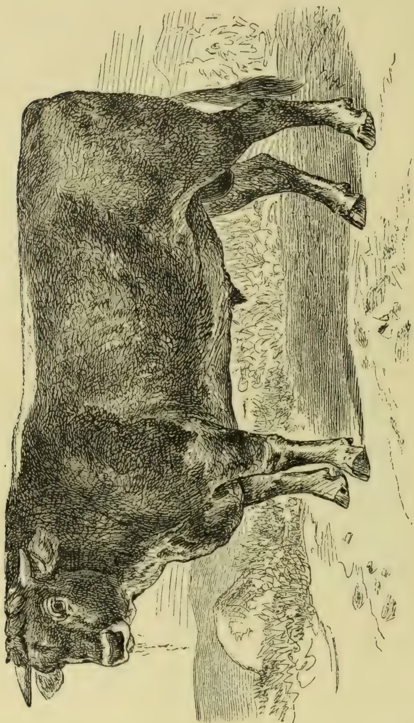


Fig. 13. — Taureau, race suisse.

raner, ils négligent la production du beurre. Une industrie s'est particulièrement développée en Suisse : celle du lait condensé dont on fait de grandes expéditions à l'étranger. Le bétail suisse est en général remarquable par sa vigueur et l'a-

bondance de son lait. Il appartient à deux races principales : la race brune, dont les plus beaux représentants sont le bétail de Schwitz et la race tachetée au mufle couleur de chair qui paît sur les alpages de Berne et de Fribourg. C'est aussi la race de la vallée d'Abondance en Savoie, analogue à celle du Jutland et des îles de la Baltique. Elle aurait été introduite en Helvétie par les Burgondes, aux temps de l'invasion des Barbares et des migrations des peuples dans l'Europe centrale.


Fig. 14. — Vache, race suisse.

Quand les troupeaux de vaches se rendent dans les alpages pour y passer la saison chaude, on voit une vache conductrice se détacher du troupeau et marcher fièrement à la tête de ses compagnes. Cette vache, la « herlkuch » porte au cou une clochette qui tinte avec un son clair ; elle conserve son autorité sur les pacages et, quand l'hiver arrive, elle rentre en triomphe dans la vallée, toujours à la tête de ses compagnes.

Le chant des bouviers suisses, le *Ranz des Vaches*, est l'accompagnement obligatoire de toutes les réjouissances populaires. Il faut l'avoir entendu chanter par les *Armaillis* de l'Appenzel, dans la solitude des alpages, pour comprendre tout

ce qu'il renferme de poésie mélodieuse et d'harmonie attendrissante :

Lé z'armailli dei Colombettè
Dè bon matin sè san lévâ.
Ha ah ! Ha ah !
Liauba ! Liauba ! por ariâ.
Venidé toté
Bllantz et nairé
Rodz, et motailé.
Lé senailliré
Van lè prémiré,
Lé toté naire
Van le derraire
Liauba ! Liauba ! por aria.

Dans l'empire Austro-Hongrois, l'Autriche est plus riche en bétail que la Hongrie et elle exporte un grand nombre de bœufs. Les troupeaux sont encore laissés complètement à l'état de nature dans la région du Bœhmerwald qui se continue à l'est, par l'ancienne forêt Hercynienne, déjà décrite chez les auteurs romains. Les riches propriétaires y conservent avec soin quelques uns de ces bisons ou wisants qui peuplaient autrefois les grands bois de l'Europe.

L'agriculture, en Hongrie, a reconquis beaucoup de plaines qui étaient jadis des pâturages. Suivant les statistiques de Schwicker, cette contrée, avec ses immenses plaines, n'est plus aussi riche en bétail qu'au siècle dernier. On n'y voit plus l'ancienne race de bœufs à demi sauvages et aux longues cornes acérées. Les grandes épizooties de 1849 ont fait périr presque un demi million de bœufs qui n'ont pas été remplacés, et les vaches

peu soignées sont mauvaises laitières. Dans certains districts on emploie des buffles, mais ces animaux sont assez volontaires et ils souffrent beaucoup dans la plaine où l'eau manque souvent.

Quand on traverse la Bosnie, l'Herzégovine et la Serbie, on est frappé de la fertilité du sol et de l'abondance des pâturages. Mais ces pays négligent l'élevage des bœufs pour s'adonner à celui des porcs, grande source de bénéfices dans ces contrés.

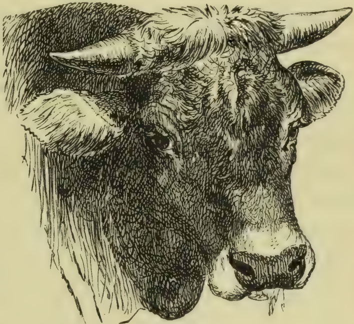


Fig. 15. — Taureau, race suisse.

En Albanie, on a des troupeaux et on les surveille avec un soin jaloux. Si une tête de bétail vient à manquer, les fusils partent tout seuls et la guerre sévit entre les deux tribus.

Dans la Macédoine, il y a quelques troupeaux de bœufs, mais c'est surtout le mouton qui domine. Signalons la presqu'île du mont Athos, le seul endroit sur la terre où l'introduction d'un animal femelle est formellement interdite. Il n'y a pas même de poule dans cette région des monastères orthodoxes, à plus forte raison de vache qui pourrait moins passer inaperçue. Dans leur retraite, les moines ne peuvent guère se distraire par l'élevage du bétail; leur seule

réjouissance est de vivre dans l'inaction contemplative.

La Turquie d'Europe n'élève pas assez de bœufs pour la consommation de la capitale, et Constantinople fait venir, pour la boucherie, des animaux maigres d'Odessa, qui arrivent fatigués du voyage et sont abattus sans surveillance.

La reconquête du sol agricole en Grèce s'opère avec lenteur et les troupeaux de bœufs sont bien rares dans ce pays, où le déboisement systématique des montagnes pendant l'occupation turque et, il faut bien le dire, depuis l'indépendance du royaume, n'a pas permis aux éleveurs de développer leurs bestiaux. Le vieil instinct de la race grecque se révèle dans la profession de marin; les Grecs sont les caboteurs de la Méditerranée orientale et ils donnent peu de temps à la vie pastorale. La mer les nourrit, cela leur suffit.

La Roumanie est essentiellement un pays d'agriculture et d'élevage. L'instruction s'y est répandue partout et le paysan accepte facilement les nouvelles méthodes. Les troupeaux y prospèrent rapidement et sont exportés dans les pays limitrophes. Le berger qui conduit ses bœufs dans la plaine est un beau type, avec son haut bonnet valaque ou *cachoula* en poils de mouton, la large ceinture de cuir qui lui sert de poches, la peau jetée sur l'épaule et ses larges culottes ; il rappelle le costume des Daces sculptés sur la colonne Trajane. Les riches plaines Moldaves et Valaques renferment près de quatre millions de bœufs et de buffles. Ces derniers animaux doivent pourtant être l'objet de soins spéciaux en hiver. Par les

grands froids, on les garde dans des gourbis (1) creusés en terre : on est obligé de les recouvrir de

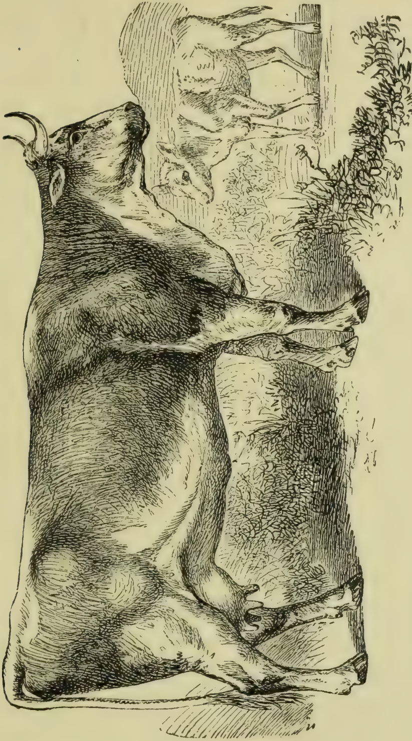


Fig. 16. — Vache, race bernoise.

tapis et quelquefois de leur attacher des sacs de laine au muffle.

. Le paysan bulgare a fait des progrès en toutes

(1) Bordeïe.

choses. Cet ancien serf des pachas turcs, depuis qu'il a recouvré son indépendance, a marché à pas de géant dans la voie de la civilisation. Nos écoles d'agriculture et notre Institut agronomique reçoivent chaque année des élèves qui viennent s'instruire dans les méthodes scientifiques d'élevage. Aussi les races s'améliorent-elles en Bulgarie à mesure que la routine déserte les campagnes.

En Italie, il y a des bêtes à cornes dans toute la partie péninsulaire et dans les îles. La race laitière de la vallée du Pô est particulièrement estimée, dans le nord. Le fameux fromage de *parmesan*, dont les amateurs de macaroni sont si friands, est un produit de ces vaches. Les Maremmes et les Marais Pontins sont des régions très malsaines, mais où les buffles s'acclimatent parfaitement. Il y a aussi beaucoup de grands bœufs dans la Terre de Labour.

Signalons une curieuse coutume des pâtres de montagnes dans la Sardaigne. Ils arrivent à grouper leurs huttes en espèce de villages informes et ils s'unissent en petites confédérations d'assurances et de protection mutuelles. Les sentiments de justice et d'égalité président à ces unions. Si la peste bovine ou une maladie épidémique éclate dans un troupeau et le décime, le pâtre peut réclamer à chacun de ses camarades au moins un animal. Il arrive ainsi à reconstituer très rapidement son troupeau, et il n'est tenu à aucune indemnité, sauf celle de rendre un service analogue à un des associés de son district, si le même malheur vient à le frapper.

« Quand Dieu créa le monde, disent les Monté-

négrins, il tenait à la main un sac plein de montagnes, mais le sac vint à crever précisément au-dessus de notre pays et il en tomba une masse effroyable de rochers. » Cette explication de la Création, d'après les gens de la Montagne Noire, nous permet de comprendre pourquoi les pâturages sont un peu rares dans ce pays. Et pourtant il y a des bœufs sur les montagnes ou dans les vallées, mais l'espace y est si restreint que les gens de la montagne demandent, en hiver, à ceux de la plaine la permission de conduire les bêtes dans leurs pacages et leur accordent la même faveur pendant l'été. Rien de pittoresque comme ces allées et venues de bestiaux à certaines époques de l'année ; ce sont des occasions de fêtes et quelquefois d'union entre les familles de ce petit pays.

Si l'Espagne est fière de ses moutons mérinos, l'élève du gros bétail est aussi très en honneur *tra los montès.* Chaque année, les pâturages y augmentent insensiblement aux dépens des forêts, mais aussi des bonnes terres cultivables que l'agriculture laisse en friche. C'est le pays par excellence de la production des taureaux de combats. Certaines régions sont renommées pour leur forte race ; les maremmes voisines du Guadalquivir, à Utrera, produisent des taureaux qui font les délices des *aficionados* de Madrid et de Séville.

Le Portugal renferme un certain nombre de bestiaux et l'élevage s'y trouve assez développé pour permettre d'expédier des bœufs en Angleterre.

France. — Nos lecteurs trouveront ailleurs (1) la longue énumération des races de bœufs élevés sur toute l'étendue du territoire de la France. Les variétés y sont si considérables qu'elles doivent former l'objet d'une étude spéciale, consacrée aux bovidés de notre pays.

Au point de vue de son utilité et de l'importance des produits qu'elle fournit à l'homme, la race bovine se place en France en tête de celle des animaux domestiques.

Les bœufs et les taureaux employés en agriculture sont au nombre de 2.380.600 d'après les statistiques de M. Hervé Mangon, et les vaches soumises à l'attelage au nombre de 3.300.000.

Les races de bœufs sont pures ou métisses; parmi les premières, il y en a d'étrangères, telles que celles des Pays-Bas qui nous ont donné les variétés de durham français, de hollandaise, zélandaise, flamande et wallonne. Chaque province a pour ainsi dire sa variété spéciale : dans l'ouest, les races normande, cotentine, bretonne, vendéenne, poitevine; dans le sud, les races bordelaise, gasconne, Saint-Gironnaise, agenaise, garonnaise, saintongeoise, pyrénéenne, landaise et carolaise; dans le centre, les races du Limousin, du Berry, de la Marche, du Cantal et du Puy-de-Dôme; dans l'est, les variétés suisse, comtoise, bressane, femeline et charolaise.

Dans la Camargue il existe encore une race de bœufs qui ont été appelés à tort sauvages. Ils vivent constamment au dehors en troupes plus ou

(1) *La Ferme* (Collection des Livres d'Or de la Science).

moins nombreuses et portent la marque du propriétaire. Les vaches y sont de mauvaises laitières et le rendement des bœufs en viande y est d'une



Fig. 17. — Vache, race anglaise (Durham) à courtes cornes.

faible valeur. Les bœufs de la Camargue ne sont plus les animaux primitifs qui s'y reproduisaient en liberté depuis une époque très reculée. Il y a un siècle, les 15.000 bœufs qui s'y trouvaient ont été détruits par une épizootie. On fit venir une

colonie de bœufs de Salers, en Auvergne, qui se sont modifiés comme forme et comme allure, en vivant en liberté.

Les éleveurs français ont, à l'imitation de ceux d'Angleterre, un registre spécial (*Herd book*) des animaux de pur sang de la race bovine courte corne améliorée, dite race de Durham.

C'est dans les départements de l'Ouest, que cette variété jouit d'une faveur exceptionnelle et produit d'excellents animaux destinés à la boucherie.

Mais en général la division de la propriété du sol français limite les ressources des agriculteurs et ne leur permet pas d'entretenir, à la fois, des bêtes de travail et des bêtes d'engrais. Du reste, il est à remarquer que la plupart des races de bœufs qui sont élevés en France, possèdent l'aptitude au travail et la facilité de s'engraisser, quand a sonné pour eux l'heure de laisser à d'autres animaux plus jeunes les travaux de l'agriculture (1).

(1) Bien que la vache marine (rhytina stelleri) n'ait d'autre rapport avec la famille des bovidés que le nom qu'elle porte, par suite de sa conformation apparente avec notre laitière, nous en dirons quelques mots, à titre de simple curiosité.

Cet animal peuplait par millions les bords du détroit de Behring, mais sa race fut complètement anéantie, de 1740 à 1768, suivant Steller. Pourtant Nordenskjœd affirme que des individus isolés ont encore été tués en 1780. Quoi qu'il en soit, l'animal n'existe plus que dans les musées, et c'est à peine si l'on en découvre quelques ossements dans les débris des grèves.

Par sa conformation et son genre de vie, la vache marine était destinée d'avance à périr. Cet énorme animal de 8 à 9 mètres de longueur, pesant plus de 3.000 kilogrammes, ne s'enfuyait point à l'approche des chasseurs ; il continuait à brouter les algues marines, secouant lentement sa tête

Quand les bœufs trouvent des régions particulièrement avantageuses pour le pâturage, ils se développent et donnent une race remarquable. C'est ainsi qu'à Salers, dans le Cantal, on rencontre les plus beaux spécimens de la race auvergnate. Ceux des montagnes voisines de l'Aubrac et du Mezenc sont également célèbres.

Un des auteurs qui se sont le plus occupé d'expliquer les diverses types sociaux de la France, M. Edmond Demolins (1), prétend que le bœuf d'Auvergne exerce une grande influence sur la formation de l'Auvergnat.

« Les mêmes causes développent à la fois le bœuf auvergnat et l'homme d'Auvergne à leur plus haute puissance. Le type auvergnat décroit, à mesure que l'on descend, d'étape en étape, de la montagne vers la plaine, c'est-à-dire du pâturage qui le caractérise essentiellement, vers la culture de plus en plus développée. Là où le bœuf d'Auvergne devient rare, on ne rencontre plus qu'un Auvergnat atténué.

« Comment le bœuf d'Auvergne exerce-t-il une si grande influence sur la formation du type Auvergnat ? Ce phénomène est dû à cette particularité que le bœuf développe essentiellement l'ap-

comme une vache qui rumine. Le mâle n'abandonnait point les siens et se faisait tuer à côté d'eux.

Au milieu du XVIII[e] siècle, les pâturages marins de l'île de Behring étaient si riches en vaches de mer que leur chair aurait suffi à nourrir tous les habitants du Kamtchatka. L'aire habitée par cet animal ne s'étendait pas au delà de l'archipel du Commandeur, c'est ce qui explique la rapidité de la destruction de l'espèce entière.

(1) *Les Français d'aujourd'hui.*

titude au commerce. N'oublions pas qu'il ne s'agit plus ici d'espèces animales pauvres et de l'élevage restreint des Pyrénées ou des Alpes, mais de l'élevage en grand sur des pâturages naturels d'une extraordinaire fertilité. Cet élevage donne naissance à un commerce considérable, car ces produits ne peuvent s'écouler que par la vente sur le marché. L'éleveur auvergnat est donc nécessairement doublé d'un commerçant. Mais l'Auvergnat n'est pas un commerçant quelconque : le commerce des bestiaux développe le tempérament commercial dans un sens très particulier. Quand il s'agit d'animaux à vendre, la matière à tromperie et à chicane est indéfinie. Les ruses des maquignons et des marchands de bœufs sont célèbres dans les deux mondes.

« Rien n'est plus facile, en effet, que de dissimuler les défauts d'un bœuf ou d'une vache, et comme le prix d'un seul animal est considérable et peut varier de plusieurs centaines de francs, le vendeur est fortement incité à tromper sur la valeur de la marchandise. On voit quel est le genre d'aptitude commerciale qui se développe ainsi : c'est le commerce par petites ruses, par petits procédés, par toutes sortes de petits moyens destinés à dissimuler la qualité de la marchandise et à tromper l'acheteur. L'Auvergnat est donc essentiellement un éleveur doublé d'un commerçant rusé. »

CHAPITRE III

Les auxiliaires de l'agriculture.

Le bœuf, dont la masse est lourde, la démarche pesante et les mouvements lents, paraît au premier abord un animal redoutable. Mais son œil est bon, sa grosse tête n'effraie pas, bien qu'elle porte deux cornes qui peuvent être dangereuses. Il rumine paisiblement quand il est à l'étable ou couché dans la prairie verdoyante. Installé dans l'herbe qui semble lui appartenir, il regarde placidement, sans inquiétude et sans effroi. La bouchée qu'il prend est à lui, il ne la dérobe pas; c'est, tranquille, qu'il broute ; tranquille, qu'il s'avance vers de nouvelles touffes. Il accomplit, comme un sacerdoce, la fonction pour laquelle il est destiné par la nature, et quand on croit qu'il se repose et se délasse de ses fatigues, il travaille encore en transformant en viande les végétaux qui le nourrissent. Son sort final est l'abattoir et, jusqu'à son dernier jour, il se préparera pour se présenter au sacrifice, digne de la mission qui lui est dévolue sur la terre.

Aux champs, l'animal s'attache à son maître, le voit et l'entend avec plaisir. Docile à sa parole, obéissant à ses gestes, il ne devient rétif qu'en changeant de propriétaire, si le nouveau est dur envers lui. Dans ce cas, la malheureuse bête

pourra supporter les pires traitements plutôt que d'obéir. S'il y a plusieurs paires de bœufs dans une métairie, chacune d'elles reconnaît son conducteur et obéit avec répugnance, du moins pendant quelques jours, à un autre bouvier.

Dans quelques provinces, on n'a pas pour les bœufs les soins qui leur sont indispensables. On les enferme dans une étable sombre, sans litière, les laissant coucher sur la pierre ou dans l'humidité. C'est l'ignorance de l'hygiène la plus élémentaire, car rien ne coûterait d'éclairer leur logis par une fenêtre, afin que les animaux ne soient pas brusquement conduits de l'obscurité à la lumière qui les aveugle. Un peu de paille ou des feuilles sèches formeraient une couche suffisante et économique pour les bœufs qui reviennent souvent mouillés quand ils ont travaillé aux champs. Un coup d'étrille et de brosse tient leur poil propre et lisse et facilite la transpiration naturelle. Pendant l'été, il faut leur laver les yeux pour les délivrer des mouches qui les piquent.

Quand il doit partir au travail, de grand matin, le bouvier appelle ses bœufs tour à tour par leur nom sans les brusquer; il fait leur pansage et nettoie leur mangeoire avant d'y déposer la nourriture fraîche. Pendant les grandes chaleurs, il ajoute un peu de vinaigre à leur boisson. En hiver il évite de leur donner de l'eau glacée et n'oublie pas le sel qui est nécessaire à leur constitution et qu'ils aiment. Après que les animaux se sont réconfortés, le conducteur les mène au travail et depuis la pointe du jour jusqu'à dix heures du matin, ils tirent, pendant la belle saison, la char-

rue ou la herse, voiturent les engrais, ramènent les récoltes, sont employés dans les carrières ou les forêts, toujours prêts à enlever les plus lourds fardeaux. Les bêtes ont alors besoin de se reposer, et c'est à l'ombre, dans les bois, si l'étable est trop loin, que les bœufs doivent pâturer. Après les grandes chaleurs, on les remet au travail et, jusqu'à sept heures, ils recommencent leur labeur quotidien. Si les bœufs maigrissent, c'est que le travail est trop fort pour eux. Le coup d'œil du maître les protègera contre les excès de fatigue.

Pendant l'hiver, la journée se fait tout d'une traite, entre le lever et le coucher du soleil qui n'est jamais assez chaud pour les incommoder.

Les jeunes bœufs ne peuvent pas être attelés plus de quatre à cinq heures. Les vaches travaillent avec beaucoup d'énergie, mais il faut les ménager à l'époque de leur gestation et ne les atteler que trois à quatre heures par jour. Encore doivent-elles être confiées à des bouviers très doux qui les conduiront lentement, leur faisant éviter les chemins difficiles et ne les frappant jamais. Il y a avantage à faire travailler les taureaux destinés à la reproduction ; cette habitude les rend plus maniables pour les hommes qui les soignent.

Parlant des taureaux auvergnats qu'on soumet au joug, M. Grognier s'exprime ainsi : « C'est avec la plus grande facilité qu'on les attèle. On les fait marcher sur les sols les plus abrupts et sur le penchant des précipices. L'aptitude au travail paraît être chez eux un caractère de race, qui se transmet par génération, comme se transmettent les attributs physiques; ils labourent naturelle-

ment, quand ils descendent d'animaux laboureurs, comme les chiens chassent bien, lorsque les pères étaient de bons chasseurs ».

Pour conduire plus facilement les taureaux, on fait usage de l'anneau nasal placé à demeure ; on se sert aussi d'un bâton conducteur à douille terminé par un crochet qui permet de guider l'animal en se tenant à distance. Avec l'appareil Vigan, un enfant peut être chargé de soigner un taureau qu'il mène par le nez.

L'usage de couvrir d'une grande toile les bœufs qui labourent, est excellent. Ils sont ainsi garantis des mouches et de la chaleur et, si on a soin de leur laver les pieds, d'enlever les cailloux qui ont pu entrer dans leurs sabots, la santé des animaux n'en sera que meilleure. Avant tout, on devra leur laisser le temps nécessaire à la rumination et les conduire régulièrement à l'abreuvoir.

Nous ne saurions trop blâmer l'usage si répandu encore de faire tirer les bœufs par la tête. Il est temps de changer cette méthode barbare qui fatigue sans utilité nos bêtes à cornes. C'est par les épaules, pour dégager les muscles et les vaisseaux du cou, qu'on doit atteler les ruminants, avec des harnais comme les chevaux et les ânes. Les animaux font ainsi leurs efforts avec plus d'aplomb, moins de gêne et de souffrance. Si le harnachement est bien fait, pour ne pas blesser l'épaule, les animaux supportent un travail plus intense.

Un véritable instrument de torture, qui est encore employé dans quelques parties de la France, est le joug double. On ne comprend pas

comment ceux qui vivent constamment autour des bœufs ont pu conserver pendant des siècles ce procédé barbare d'attelage. Il n'est pas venu à l'idée de lier deux chevaux attelés en flèche, mais quand il s'agit de la traction avec des bœufs, on trouve le procédé très naturel. C'est être indifférent à ses propres intérêts que de faire perdre la force à ses bœufs, en les attachant solidement par la tête, de telle façon que l'un ne puisse faire un mouvement sans l'autre.

Avez-vous rencontré par les routes un de ces attelages traîné par deux bœufs liés au joug double et n'avez-vous pas éprouvé un sentiment de pitié pour ces pauvres bêtes, affligées d'un torticolis, permanent, qui s'en vont à pas lents, la tête basse et courbée vers le sol? L'œil est injecté de sang, l'oreille est chaude, le crâne est ébranlé, et quand ils reviennent à l'étable ils ont la fièvre. Il arrive même quelquefois qu'on emploie le joug double avec des animaux de taille différente. C'est le moyen inévitable de décorner le bœuf le plus petit, le joug faisant alors à merveille l'office d'un davier de dentiste qui arrache une dent.

Contemplez au contraire les taureaux et les bœufs en pleine liberté dans les pacages. Ils redressent la tête, leur avant-train est fièrement dégagé ; ils marchent d'une belle allure qui respire la force et la vigueur musculaire. Domestiquer des bœufs, ce n'est pas les abrutir et les obliger à se courber jusqu'à terre pour tirer les fardeaux ; c'est utiliser leurs forces d'une façon normale sans rien leur faire perdre de leur élégance et de leur santé.

Quand on attèle deux bœufs au chariot, il faut employer le joug indépendant qui donne plus de liberté d'allure et plus de vivacité, de sorte que l'attelage produit plus d'ouvrage avec moins de fatigue. On obtient ainsi une économie et on obéit à un sentiment de pitié envers des serviteurs qui sont trop souvent à la peine, pour qu'on ne leur fasse pas quelquefois plaisir.

Dans les régions du Nord, les cultivateurs ont remplacé partout le joug double par le simple. Bientôt cette pratique sera universelle, grâce à l'enseignement donné par les écoles d'agriculture, les fermes modèles et les encouragements du Ministère de l'agriculture à nos éleveurs français.

Le bœuf coûte moins cher d'achat que le cheval, il ne mange pas d'avoine, mais au besoin de l'herbe seulement. Il se vend et se remplace plus facilement que le cheval ; il amène dans la ferme un va et vient d'argent qui présente un certain charme, et souvent du profit quand l'éleveur possède assez d'expérience pour écouler, en temps utile, les produits de ses étables.

Les bœufs donnent un rapport supérieur à celui des chevaux; leur travail est constamment égal et la résistance ne les rebute pas. Ils tirent, à la montée, avec une ardeur qu'on n'obtient pas toujours des autres animaux, et à la descente ils retiennent le fardeau sans jamais se laisser entraîner par le poids. Dans les exploitations forestières, les bœufs sont souvent attelés à un arbre qui pèse quelques milliers de kilogrammes et qu'ils doivent tirer sur une route raboteuse, bordée de précipices. Ils s'apprêtent, le jarret tendu, l'œil en feu,

et s'efforcent d'ébranler le fardeau. Avec courage ils s'élancent, gravissent des pentes, descendent des vallons et semblent comprendre que de leurs mouvements lents ou précipités dépend la réussite de l'opération.

Ils sont beaux, surtout dans les champs, quand ils tirent la charrue, qu'ils fendent la terre et la retournent pour la préparation des moissons futures.

Les voyez-vous, les belles bêtes,
Creuser profond et marcher droit,
Bravant la pluie et les tempêtes,
Qu'il fasse chaud, qu'il fasse froid ?

Si l'aiguillon est, comme dans la chanson de Pierre Dupont, une belle branche de houx, le bouvier s'en servira prudemment. Avec des animaux aussi patients que les bœufs, on ne doit jamais s'emporter; une simple piqûre du côté opposé où l'on veut aller, et aussitôt l'attelage évolue comme par enchantement.

Le métayer doit avoir des notions précises sur la race de ses animaux et savoir que ceux de Gascogne, du Béarn, du Limousin, du Charolais et du Morvan sont durs au travail, tandis que les races flamandes, normandes, bretonnes, mancelles et de Salers produisent des animaux plus faibles. Quant à la race Durham, elle est impropre au travail et n'est utilisée que pour l'alimentation.

Multiplication des bêtes bovines. — La plupart des races animales et particulièrement les races bovines ont besoin d'être complètement modifiées dans le sens des besoins qu'elles sont appelées à satisfaire. Ces modifications ou améliorations ne

sauraient résulter que de l'application de principes dans lesquels se résume la science de l'éleveur.

Il y a deux manières d'améliorer une race de bêtes. La première consiste à choisir dans cette race les sujets les plus parfaits pour les employer à la reproduction; de cette manière, la race subsiste, elle est conservée pure, mais elle est améliorée. Par la seconde manière, on introduit dans une race du sang étranger d'animaux d'une race plus parfaite, alors la race est ennoblie.

Un principe fondamental de la zootechnie, c'est que les pères et les mères transmettent à leurs productions leurs défauts et leurs qualités. On doit donc toujours choisir, pour en tirer race, les individus les plus parfaits, ceux qui possèdent au plus haut degré les qualités que l'on désire, et qui sont exempts des défauts que l'on voudrait faire disparaître. Mais les qualités et les défauts viennent souvent des ancêtres. Plus une race est ancienne et bien établie, plus ces défauts sont difficiles à déraciner; ils peuvent se reproduire après plusieurs générations qui en ont été exemptes.

Si l'on accouple ensemble deux individus de races différentes, ce sera le caractère de celui dont la race est la plus ancienne qui dominera dans leurs productions. Quelques personnes attachent de l'importance à la couleur de la robe; mais souvent leur opinion ne s'est formée que parce qu'elles ont trouvé de bonnes vaches de tel ou tel poil. La couleur du poil est un indice du tempérament. La robe noire peut faire supposer

une fibre dure, tandis qu'une robe claire annonce une fibre molle et une disposition à engraisser.

De nombreuses expériences ont permis de constater que, chez les vaches, la disposition à produire plus ou moins de lait se transmet de la mère par le fils aux petites-filles.

Dans l'accouplement des bovidés, il faut éviter avec soin une erreur dans laquelle on est trop souvent tombé, c'est de vouloir améliorer une petite race par de grands mâles. On manque en cela complètement le but. Il est bien évident que le germe d'un énorme taureau suisse, par exemple, déposé dans le sein d'une petite vache, n'y trouvera pas l'espace nécessaire à son développement et ne pourra donner qu'un être imparfait, mal conformé ou disproportionné. Les individus destinés à la reproduction ne doivent être ni trop jeunes ni trop vieux; ils doivent jouir d'une santé parfaite.

Si le mâle et la femelle sont de deux races différentes, ils ne doivent présenter entre eux ni contraste ni opposition tranchée; car dans ce cas, il ne résulterait pas une fusion des caractères des deux races, mais leur production présenterait un mélange disparate, souvent informe, des caractères du père et de la mère.

Par le régime auquel ils sont soumis, les individus prennent des caractères qui passent à leurs productions et qui finissent par devenir caractères constitutifs de la race.

Le célèbre éleveur anglais Bakewell préconisait l'accouplement des animaux du degré de parenté

le plus rapproché. Lorsque ce système n'est pas poussé trop loin, il peut être avantageux, mais l'expérience a prouvé qu'on ne pouvait pas continuer de le suivre avec succès. Quoique les animaux conservent leurs formes et leur beauté, ils finissent par devenir chétifs et incapables de propager leur race. La nature, pour se prêter à nos combinaisons, ne permet pas qu'on s'écarte trop de ses voies ordinaires. Si donc les alliances intérieures ont déjà eu lieu pendant un certain temps dans une famille de bétail, on ne doit pas négliger de changer les mâles en se procurant des individus de choix de la même race, mais d'une autre famille. C'est une condition importante pour assurer dans l'avenir la santé du bétail.

Par les croisements, on s'efforce de donner à une race des qualités et de faire disparaître les défauts. Nulle part l'art du croisement n'a été poussé aussi loin qu'en Angleterre. Les résultats ont souvent trompé l'attente de l'éleveur, surtout lorsque le taureau n'a pas été bien choisi et que les deux races que l'on a alliées ensemble, présentaient des différences prononcées; dans ce cas, les produits du premier croisement sont ordinairement satisfaisants; mais il arrive trop souvent que leurs descendants, non seulement sont inférieurs, mais encore présentent des défauts qui n'existaient pas dans les souches primitives.

Ces mécomptes proviennent en grande partie de croisements mal entendus et de l'ignorance des principes qui doivent présider au choix des individus de races différentes qu'on veut accoupler ensemble. Si l'on entreprend un croisement,

le mâle doit toujours être d'une race plus parfaite que la femelle, et à cette condition le produit qu'on obtiendra sera toujours bon. Il est de règle que les femelles provenant de croisements doivent toujours être couvertes par des mâles de la race améliorante, jusqu'à ce que les qualités qu'on désire obtenir soient devenues constantes dans les productions.

Les éleveurs ne sont pas les seuls à chercher quelle est la meilleure nourriture à donner aux animaux : les savants eux-mêmes s'en occupent. Dans une communication adressée à l'Académie des sciences de Paris, vers la fin de l'année 1897, feu Aimé Girard a dit quelles expériences il a faites sur des bœufs, au point de vue de la production et de la qualité de la viande. Il a nourri trois grands bœufs avec 50 kilogrammes de betteraves, par jour et par tête, trois autres de même force avec 25 kilogrammes de pommes de terre, et enfin trois avec 30 kilogrammes de pommes de terre. En 61 jours, ces animaux ont gagné en poids vif, par tête et par jour, les trois premiers 1 kilog., les seconds 1 kilog. 308 gr., et les trois derniers 1 kilog. 520. M. Girard a calculé que le rendement en viande s'est élevé pour les bœufs nourris avec des pommes de terre à 60 0/0, alors que celui des bœufs d'étable ne donne que 53 à 56 0/0. De plus la viande était d'une qualité supérieure. Au point de vue des résultats économiques, le bénéfice net pour les bœufs nourris de betteraves a été de 45 francs par tête, alors qu'il s'est élevé pour les autres à 105 francs.

Ces observations, faites par un savant de labo-

ratoire, pourraient être contrôlées par les praticiens et, dans le cas où elles continueraient à donner ces résultats merveilleux, l'élevage de nos races françaises en serait considérablement modifié. Les agriculteurs y trouveraient de nombreux avantages et consacreraient à la culture de la pomme de terre une plus grande surface du sol dans les exploitations rurales ; les éleveurs, par la surproduction de la viande de qualité supérieure, réaliseraient des bénéfices importants, et les consommateurs seraient reconnaissants à M. Girard de leur avoir procuré une alimentation meilleure pour le même prix.

Malgré tous les soins qu'on leur donne, les bœufs sont sujets à des affections dont la liste est nombreuse. Nous ne citerons que pour mémoire les abcès, le charbon, les efforts de reins, l'enclouure, l'érysipèle, la fièvre aptheuse ou cocotte, le gonflement ou météorisation, la pleurésie, la rage, les tranchées, la toux, etc. Quand la maladie est déclarée, il ne faut pas hésiter à faire venir le vétérinaire plutôt que d'avoir recours à quelque remède empirique qui fera crever l'animal. Nos écoles vétérinaires produisent des spécialistes qui sont des savants dans l'art de soigner les bœufs. Aussi le cultivateur qui aime ses bêtes et ses intérêts, doit toujours avoir recours à leur ministère.

La peste bovine, le fléau si redouté des campagnes, éclate quelquefois dans nos contrées. Que le fermier prenne bien toutes les précautions réclamées par l'hygiène. Si le mal vient frapper à la porte de son étable, qu'il obéisse sans retard

aux prescriptions des arrêtés préfectoraux : c'est le plus sûr moyen d'être tranquille avec les autorités et d'éviter la propagation de la peste.

Si le bœuf est un auxiliaire immédiat pour l'agriculture dans nos contrées, il n'est pas téméraire de prétendre qu'il en est un non moins puissant pour le développement de la civilisation dans des régions moins peuplées par l'homme.

Quand les colons, dans l'Amérique du Sud, entreprennent la mise en valeur d'une zône de terre vierge, leur premier soin est d'y répandre des troupes de bœufs. Sous le pied patient du ruminant paisible, commence le travail de foulement et de fumure du sol qui, après quelques années, est assez fertilisé pour se couvrir d'un épais tapis de graminées. C'est ainsi que, de nos jours, dans la République Argentine, des centaines de milliers de bêtes à cornes n'ont d'autre mission que de fouler le sol et de l'engraisser au profit des laboureurs futurs qui traceront dans la pampa, avec leur charrue, les premiers champs de blés.

« Dans la région, dit M. Emile Daireaux (1), où le bœuf n'a d'autre emploi que d'être le premier colon du terrain vierge, il a la mission de préparer, sous son pied, le sol, en le consolidant, d'améliorer le pâturage en le fertilisant : labeur inconscient pour lui, souvent mortel ; les milliers de carcasses en témoignent, qui blanchissent au soleil et répandent, en s'effritant sous la pluie,

(1) *La Vie et les Mœurs à la Plata.*

dans les terres vierges, le phosphate de chaux qui les féconde. »

Où le bœuf en effet a passé, les graminées tendres, dont les semences sont venues on ne sait d'où, germent et se propagent : dans cet humus formé de la veille, leurs racines chevelues s'étendent et le fixent ; plus chétives que celles qui occupent la plaine avant elles, à peine visibles, elles ne semblent étouffer, sous l'abri des plantes sauvages, que pour reparaître au loin, plus nombreuses. Tous les soins de l'homme ont moins de prise sur la plaine sauvage qu'une graminée. Sous le pied du bœuf qui l'a foulée, elle a germé seule; un peu d'abri et elle mûrit, se multiplie, avance, conquiert, civilise, sans le concours de l'homme qui n'y a pris garde ; elle le précède dans la plaine ; elle l'attend et il lui faut pour vivre les brusques foulements de pieds du bétail. Par elle, pampa, savane ou steppe est devenue la plaine, la plaine se transforme en champ. Le bœuf la suit et demeure ; là où il est, il n'y a plus de solitude : l'espace est conquis et dompté, la civilisation se dresse, la barbarie ne trouve plus de refuge ; le monde s'est agrandi, l'activité humaine est maîtresse du nouveau domaine. C'est l'œuvre d'un bœuf et d'une graminée!

CHAPITRE IV

Le bœuf dans l'alimentation.

Si le bœuf, dépouillé de ses facultés génératrices, rend à l'homme de grands services comme le premier auxiliaire de l'agriculture, comme le domestique le plus utile de la ferme et le soutien du ménage champêtre, il est encore d'une ressource immense après sa mort. Par le grand rôle qu'il joue dans l'alimentation humaine, il contribue au progrès et à la civilisation des peuples. Il est à remarquer, en effet, que les nations les plus civilisées sont celles qui consomment le plus de viande. L'homme qui se nourrit bien, a plus de forces physiques pour se livrer aux travaux manuels et plus de force intellectuelle pour les travaux de l'esprit. Les nations chez lesquelles les individus se contentent d'une nourriture végétale sont moins puissantes et ne tardent pas à tomber dans la servitude ou à accepter le joug d'un tyran. Les populations qui s'alimentent de riz, par exemple, n'ont que l'apparence de la force, elles sont débiles et éprouvent le besoin de surexciter l'organisme par l'alcool ou l'opium. L'homme qui ne consomme pas de viande peut vivre d'un salaire modique et produit moins.

Comme la destinée fatale du bœuf est l'abattoir, le boucher est l'intermédiaire obligé entre

l'éleveur et le consommateur. Au double point de vue de l'économie rurale et de l'économie domestique, la boucherie joue un rôle très important dans le grand commerce de l'alimentation. Lorsqu'elle est bien organisée, elle exerce une influence considérable sur l'élevage et l'engraissement du bétail. C'est à la corporation des bouchers qu'il appartient de fixer un prix raisonnable pour la vente au détail de la viande. Si les prix de vente sont trop élevés, la consommation s'arrête et les bestiaux restent dans les fermes sans trouver de débouchés; s'ils sont trop bas, la production diminue, car l'éleveur n'a aucun intérêt à multiplier ses animaux. Dans le but d'abaisser, principalement en faveur des classes les moins aisées, le prix des denrées les plus essentielles à la vie, on a essayé de réglementer la boucherie. A différentes époques, le gouvernement ou les municipalités sont intervenus pour fixer le prix de vente; on a limité le nombre des commerçants, on les a obligés à se constituer en corporations ou en syndicats. Tous les règlements ont été impuissants à atteindre le but poursuivi. La liberté du commerce a été la meilleure solution qu'on ait donnée à cette importante question de l'alimentation par la boucherie. Avec la concurrence et le rapport constant qui s'établit forcément entre l'offre et la demande, il n'est pas à craindre d'accaparement et de majoration de prix.

Le terme de *boucherie* s'applique tout à la fois à l'industrie de la préparation et au commerce de la viande. Ceux qui exercent cette industrie et ce commerce sont également qualifiés de bouchers.

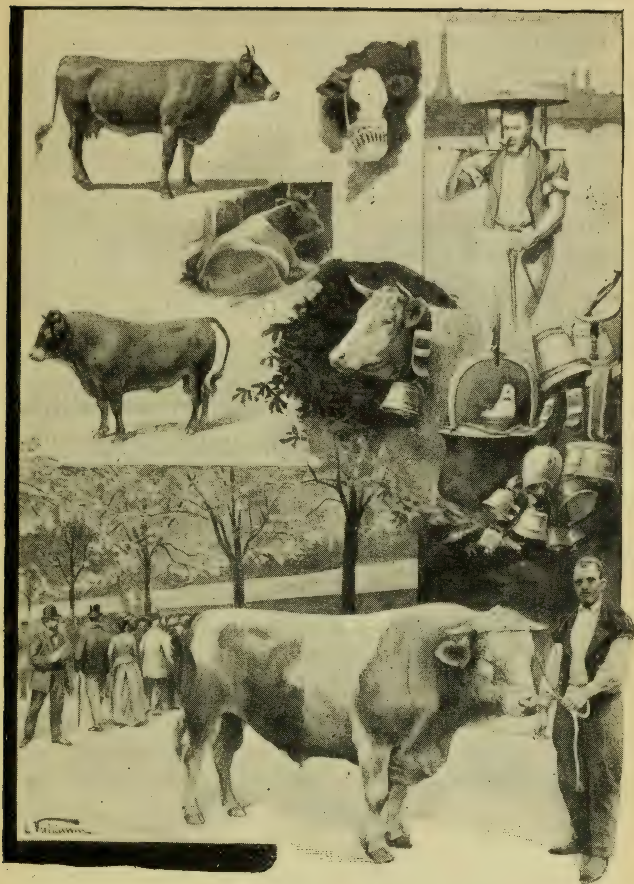


Fig. 18. — A l'Exposition de 1889.

Le gros acheteur de troupeaux qui les fait abattre et les vend ensuite aux détaillants se nomme à Paris : *boucher chevillard*.

Tous les morceaux de bœuf vendus à l'étal du boucher n'ont pas la même valeur. En général, les parties de l'animal qui sont les plus dures, sont celles qui composent les muscles de labeur, ceux de l'épaule et de l'avant-train où s'exerce la plus grande somme d'activité. Les parties comprises entre l'échine et l'arrière-train sont plus tendres et constituent des morceaux de choix dont le prix est plus élevé. Les catégories de viande ont été établies par l'usage, dans le commerce de la boucherie, d'après l'appréciation des consommateurs. Mais dans les grandes villes, comme Paris, Londres et Berlin, la boucherie ne détaille pas le bœuf de la même manière, et ce que nous regardons, en France, comme le premier morceau, est quelquefois rélégué, dans d'autres pays, au deuxième rang.

La chair du bœuf, quand il est jeune, est d'un beau rouge; elle est tendre, fine et douce : la graisse est plus blanche que jaune. De l'avis des connaisseurs, la chair de la vache, pour laquelle on a généralement un certain dégoût, est au contraire plus tendre que celle du bœuf. Le grain de la viande de taureau est très serré, le gras est dur et rempli de peaux; l'odeur de la chair est forte et rance.

La viande de bœuf est bonne toute l'année, mais en été elle se conserve moins bien qu'en hiver, et l'expérience acquise par les ménagères habiles leur permettra de distinguer aisément la

chair fraîche de celle qui ne tardera pas à se faisander.

Le veau doit être âgé au moins de six semaines ou deux mois, pour que sa chair ait acquis les bonnes qualités qui la font rechercher ; elle est fine et devient blanche en cuisant. Le veau à chair foncée est beaucoup moins estimé.

Avec l'augmentation des salaires, la consommation de la viande s'est généralisée dans les grandes villes, et le commerce de la boucherie a pris un grand développement. En France, depuis quarante ans, le prix de la viande a doublé, et de l'avis des économistes il y a encore une forte marge pour la production.

Quelques chiffres nous indiquent la quantité de viande consommée dans différents pays d'Europe.

En Angleterre, chaque habitant mange annuellement en moyenne 46 kil. 300 de viande de boucherie ; en France 23 kil. 150, en Prusse 16 kil. 150, en Espagne 8 kil. 500 seulement. Les capitales consomment davantage que les provinces : à Londres la moyenne par tête est de 139 kil. 500 ; à Paris 82 kil. 300 ; à Berlin 48 kil. 890.

L'Angleterre paraît avoir atteint son maximum de production, mais la France peut encore espérer augmenter le chiffre de son élevage.

A la boucherie se rattachent les abattoirs. Les villes de quelque importance ont presque toutes aujourd'hui des établissements spéciaux où le bétail est amené pour être livré à la consommation. Les anciennes tueries privées « où bouchers et escorcheurs de bestes » immolaient les animaux

en plein centre des villes, ont été partout supprimées.

A Paris, l'abattoir général de la Villette peut être regardé comme le modèle des établissements similaires. Il mérite d'être visité par tous ceux qui s'intéressent à l'alimentation publique.

La réunion des bouveries, bergeries, porcheries, étables, cours de travail, échaudoirs et d'un nombre considérable de locaux spéciaux, forme un ensemble de bâtiments des plus variés. Nous ne pouvons les décrire minutieusement (1). Ils comprennent toutes les améliorations modernes et l'hygiène a présidé à l'installation de tous les services.

Les méthodes employées pour sacrifier les animaux sont expéditives, et l'adaptation du système Bruneau assure la sécurité du boucher, donne une mort rapide et ne nuit en rien à la qualité de la viande. C'est un masque en cuir pourvu d'une plaque de fer qui correspond exactement avec le milieu du front de l'animal. La plaque se trouve percée à son centre d'une petite ouverture cylindrique, dans laquelle on introduit un boulon avec une pointe en emporte-pièce. Un coup de maillet fait pénétrer le boulon dans la substance cérébrale et l'animal tombe aussitôt foudroyé.

Le sacrificateur israélite ou *schohet* apporte de grandes précautions dans l'abatage des animaux destinés aux boucheries juives. Les procédés employés sont recommandés par le Talmud, mais

(1) *L'Alimentation* (Collection des Livres d'or de la Science).

c'est au milieu de souffrances cruelles que le malheureux bœuf termine ses jours sous le *sakken* tranchant du préposé au sacrifice.

Actuellement tous les abattoirs ont un inspecteur sanitaire, attaché à l'établissement, qui vérifie l'état de santé des bêtes sur pied et examine la chair des animaux abattus. La population des grandes villes est certaine de ne pas consommer de viande provenant d'animaux crevés ou atteints d'affections contagieuses. C'est un des grands progrès de l'hygiène moderne. Paris semble être une des capitales les mieux partagées sous le rapport de la surveillance de la viande, et la préfecture de police est très sévère pour le commerce des bouchers. Pourtant il se colporte encore, dans les rues, de la viande suspecte que les petites ménagères achètent de confiance aux marchandes au panier. Les bouchers eux-mêmes protestent contre cette pratique qui jette un discrédit sur leur industrie, et, dans l'intérêt du consommateur, il est nécessaire qu'un règlement intervienne pour soumettre toutes les viandes vendues à l'examen des inspecteurs de la boucherie.

La viande de bœuf est le plus habituellement consommée fraîche dans nos villes et nos campagnes où les animaux sont abattus en proportion du chiffre de la population. Mais, quand il s'agit de pourvoir à l'alimentation de corps d'armées en temps de guerre, ou d'escadres qui croisent loin des centres d'approvisionnements, il est nécessaire d'utiliser la viande conservée.

L'industrie de la viande mise en boîtes s'est développée, depuis quelques années, dans des

proportions gigantesques. Quelques maisons d'Amérique ont de véritables usines à viande et l'une d'elles peut livrer en un jour 200.000 kilogrammes de bœuf salé ou bouilli. Les gouvernements sont obligés d'avoir recours à ces fabriques pour les services de ravitaillement de l'armée et de la marine.

Aux États-Unis, les animaux tués pour la mise en boîtes sont généralement des vaches indigènes bien engraissées ou des bestiaux du Texas et d'autres pays de prairies. Le bœuf, après avoir été salé et mariné dans un appareil frigorifique à une température de 3° est porté à la fabrique et cuit à la vapeur dans de l'eau chaude; on le met alors sur la table à dépecer et on le coupe. Le travail à la machine ne peut pas être utilisé pour cette opération, car il est nécessaire qu'un ouvrier choisisse les parties du bœuf qui doivent être mises en boîtes et jette les cartilages et autres parties inutiles.

On place alors les boîtes dans un récipient et on les remplit: un tampon ou piston d'acier presse fortement le contenu. Chaque boîte est pesée et on rectifie ce qu'il y a en trop ou en moins. Un ouvrier soude ensuite très solidement le couvercle en laissant, au centre un petit orifice par lequel s'échappera l'air quand les boîtes auront séjourné environ trente minutes dans un bain de vapeur. Aussitôt que l'air est expulsé, la petite ouverture est rapidement soudée et la boîte est, ou du moins doit être imperméable à l'air. Un expert examine toutes les boîtes et s'assure au son s'il y a quelque défaut. Il jette celles qui

sont mal soudées et envoie les autres aux laveurs qui les plongent dans un bain d'eau chaude pour la toilette extérieure. Les boîtes sont ensuite vernies et étiquetées par des femmes ou des jeunes filles.

L'extrait de viande est préparé dans des vases où l'on a fait le vide, par un procédé qui n'extrait du bœuf que les qualités nutritives: 10 kilogrammes environ de chair traitée par ce procédé, donnent une livre d'extrait épais; 6 kilogrammes donnent 1/2 kilogramme d'extrait liquide. 28 grammes d'extrait épais peuvent s'additionner de 40 fois ce poids d'eau et font une soupe substantielle. 28 grammes d'extrait liquide supportent 10 fois ce poids d'eau. On emploie nécessairement pour cet usage les morceaux de premier choix, parce qu'il faut que la matière première renferme le moins possible de gélatine.

Les langues de bœuf sont préparées dans l'appareil frigorifique. On examine soigneusement si elles ont des défauts. Celles que l'on trouve parfaites sont écorchées et mises dans des boîtes et assorties par grandeur.

Ces grandes usines à viande confectionnent aussi des soupes en boîtes qui sont préparées et cuites comme elles le seraient dans un restaurant ou un hôtel de première classe, si ce n'est qu'on n'achève pas la cuisson, parce qu'elles doivent être soumises à l'action de la vapeur lorsqu'on les met en boîtes, et parce qu'elles doivent être chauffées avant d'être servies sur la table.

En France, l'alimentation au moyen de viandes conservées n'est pas populaire comme en Améri-

que ou en Angleterre. Mais il est incontestable que ce procédé peut rendre de grands services, à condition qu'une surveillance active soit exercée sur toutes les opérations.

Les boîtes doivent être faites avec du fer-blanc de très bonne qualité et il faut que toutes les soudures soient extérieures, pour éviter l'empoisonnement du contenu, accident qui arrive quelquefois quand les soudures ont été faites à l'intérieur.

Nous ne pouvons choisir mieux que ce chapitre, *Le bœuf dans l'alimentation*, pour donner à nos lecteurs une idée des soins qui sont apportés au transport des bœufs, dans les pays de production des États-Unis pour les amener aux différents centres de consommation. Nos différentes compagnies de chemins de fer pourraient aller chercher des modèles de wagons à bestiaux sur les lignes américaines. Qui de nous ne rencontre dans les gares de province des trains de bœufs? Les malheureux ruminants serrés dans les compartiments, lèvent le muffle vers l'étroite ouverture qui leur est ménagée et beuglent lamentablement.

Ce système a été modifié par les compagnies américaines. Des voitures perfectionnées, des wagons-étables ont remplacé les affreuses boîtes carrées, pour le transport de tous les bestiaux. On a visé non seulement à pourvoir les animaux de nourriture et d'eau en suffisance pour la route, mais à les préserver autant que possible de toute blessure et de toute perte de leur poids pendant le voyage, en même temps qu'à réduire celui-ci à la plus courte durée possible.



Abattage d'un Bœuf (scène d'après nature.)

Les voitures employées par la compagnie des wagons-étables d'Idaho à New-York, sont construites sur le modèle des wagons de voyageurs de Pullman, avec des freins à air Westinghouse et des accouplements automatiques pour éviter les chocs aux départs ou aux arrêts. Le bétail est disposé dans ces wagons, de la manière ordinaire : vingt têtes par voiture ; il est ensuite enfermé dans des compartiments séparés, un animal dans chaque compartiment si on le désire, au moyen de cloisons de planches, descendant du toit du wagon. Chaque compartiment offre toute la place voulue pour que l'animal puisse se coucher à volonté. La nourriture est versée, d'un coffre fixé sur le toit, dans des crèches placées sur les côtés de la voiture et l'eau est contenue dans des auges disposées de la même manière et coulant dans des tuyaux qui courent à l'extérieur du wagon et se relient à un réservoir placé à l'arrière. Des roues à ventilation placées à chaque extrémité et un double toit assurent aux voitures une parfaite aération, même par les plus fortes chaleurs. Une seule compagnie américaine possède 1.800 wagons-étables en service sur les routes de l'Ouest, pour apporter le bétail vivant au marché de Chicago.

CHAPITRE V

Lait, beurre et fromages.

La production du lait constitue pour l'agriculture une source de bénéfices facile et sûre. En France, depuis Sully et Ollivier de Serres la préoccupation constante des agronomes a été de développer cette branche de richesse.

Nos lecteurs trouveront ailleurs (1), les renseignements les plus complets sur la fabrication du beurre et des fromages dont nous ne pouvons parler ici que très sommairement.

Les entreprises pour la production du lait se pratiquent de deux manières, soit au voisinage immédiat des grandes villes ou dans leur intérieur même, soit à des distances variables, mais telles que le produit de la journée puisse être distribué à la clientèle de la ville à la première heure du lendemain. Pour Paris, grâce aux chemins de fer, la distance dépasse quelquefois cent kilomètres. Les éleveurs doivent dans ce cas calculer les frais de transport dans le prix de revient de la production du lait, et le seul système de nourrissage qui permette cette exploitation à longue distance est

(1) *La Ferme, l'Etable et la Basse-Cour* (Collection des Livres d'or de la Science).

la combinaison de la prairie en été et de l'alimentation par les racines en hiver.

La condition fondamentale du succès de ces entreprises est le choix de la vache laitière. Faudra-t-il faire venir des contrées éloignées et même de l'étranger des animaux réputés pour leur grande production journalière? L'expérience a prouvé que ces vaches, transportées sur un autre sol, dans un autre milieu, ne donnaient plus qu'une quantité inférieure de lait, allant quelquefois jusqu'à 50 0/0 de diminution. Le transport et l'introduction des vaches coûtent assez cher et, quand on veut s'en défaire sur les marchés, on ne trouve pas facilement à les céder pour un prix proportionnel à celui de l'achat. Il faut donc utiliser la laitière qui est la plus généralement exploitée dans la localité, celle que l'on peut le plus aisément vendre ou acheter dans les foires de la région.

Une des premières nécessités est de donner aux laitières une habitation d'une grande simplicité, mais aussi d'une propreté méticuleuse. Il faut éviter avec le plus grand soin que les bêtes aient froid en hiver, et il n'y a d'autre moyen usité que de les loger à l'étroit, afin que la chaleur qu'elles dégagent se perde le moins possible, tout en ménageant une aération indispensable.

L'alimentation comprend deux régimes qui diffèrent suivant les saisons. Le régime d'été est celui du pâturage permanent ou diurne, alternant avec l'alimentation dans les étables par la luzerne, le trèfle, la paille d'avoine et le maïs en fourrage; le régime d'hiver comprend le foin de

trèfle, la paille de froment, les betteraves, le maïs, la paille d'avoine, le foin de prés et les tourteaux divers suivant les régions.

Dans le régime d'été, le nombre d'animaux à placer sur un pâturage doit être soigneusement examiné. Trop nombreuses, les vaches se gênent les unes les autres et ne trouvent pas une alimentation suffisante. Trop peu nombreuses, elles se promènent en tous sens, fatiguent l'herbe, ne prennent que celle qui leur plaît le plus et n'utilisent que fort imparfaitement le sol où elles se trouvent.

La question de l'alimentation (1) en hiver par les tourteaux, a soulevé d'assez longues controverses entre les agronomes pratiques et les savants de laboratoires.

Des esprits spéculatifs, étrangers par leurs études aux questions d'alimentation de bestiaux, ont affirmé, sans aucune preuve, que les tourteaux ou drêches de distillerie, ne pouvaient manquer d'avoir des propriétés nuisibles à la qualité du lait. De telles affirmations peuvent décourager les éleveurs, et hâtons-nous de dire que les drêches doivent être employées dans l'alimentation. Elles ne pourraient évidemment point suffire seules à la nourriture des vaches laitières, mais personne n'a jamais songé à les utiliser ainsi.

Quelques cultivateurs, et même des particuliers amateurs d'élevage conservent continuellement à l'étable les vaches laitières, pensant que

(1) *La Ferme* (Collection des Livres d'or de la Science).

le lait sera plus pur parce qu'il est plus facile de surveiller l'alimentation de l'animal. Cette claustration est dangereuse, car la vache privée de mouvements, constamment dans l'atmosphère de l'étable, contracte facilement la tuberculose, et son lait n'est plus qu'un poison. Il faut, aux animaux comme à l'homme, le grand air et la marche qui facilitent le jeu des muscles et des appareils de la circulation et de la respiration. Tout s'étiole dans l'obscurité, et la lumière est indispensable à la vie.

Les vaches de Paris qui, avant l'annexion de la banlieue, étaient au nombre de dix mille, enfermées dans des étables, étaient presque toutes tuberculeuses. Elles ont été une des grandes causes du développement de la phtisie dans la capitale.

Quand la vache saine est bien logée et bien nourrie, elle doit donner un bon lait, liquide, opaque, ni trop clair, ni trop épais, d'un blanc mat, d'une odeur agréable, d'une saveur douce et légèrement sucrée.

Les vaches que l'on soumet à trois traites journalières, le matin, à midi et le soir, donnent un lait d'une quantité et d'une qualité supérieures. La mamelle que l'on vide souvent, travaille plus activement que celle dont les canaux sont distendus par le lait.

Plusieurs agronomes ont été amenés à rechercher quelles étaient les conformations extérieures de l'animal, qui pourraient indiquer une bonne laitière. Aujourd'hui, il est généralement admis que l'écusson de François Guénon est une des

meilleures indications pour le choix d'une vache laitière (1).

L'âge de la bête, que l'on arrive assez facilement à distinguer par l'examen des cornes et des dents, fournira aussi un précieux renseignement sur la production du lait, qui est moins abondante chez une vache âgée.

L'hygiène a déjà réalisé de grands progrès dans la manière de traire le lait, de le conserver frais et de le faire arriver pur jusqu'au consommateur. Mais nous avons encore en France un véritable enseignement à donner, dans les fermes et dans les familles, pour faire comprendre que le lait, cet aliment si nécessaire à la nourriture du jeune âge, à l'entretien des malades et des convalescents, ne devrait jamais être falsifié. C'est un crime, que les lois pourraient punir des peines les plus rigoureuses, de mélanger à cette boisson réconfortante des matières toxiques pour la conserver fraîche. La surveillance des laiteries et crèmeries, comme celle des fermes, deviendra un jour un des rôles les plus importants de la police hygiénique, quand on aura compris la nécessité de protéger les denrées alimentaires contre les falsificateurs (2), comme on garde aujourd'hui les amas d'or dans les banques par crainte des voleurs.

Le beurre est un des principes constituants du lait des mammifères. Il s'y trouve en suspension sous la forme de petits globules libres qui se réunissent et s'agglomèrent lorsqu'on agite

(1 et 2) *La Ferme. Industrie et Commerce. Les Falsifications* (Collection des Livres d'or de la Science).

la masse liquide. C'est du lait de vache que l'on tire le beurre ordinaire, substance alimentaire de nature grasse, de consistance plus ou moins solide, jaune ou blanc jaunâtre, d'une saveur douce et d'un arôme spécial.

L'alimentation de la vache a une influence prépondérante sur la qualité du beurre, et le lait d'une même vache peut donner un beurre différent, suivant que l'animal a été nourri d'herbes fraîches ou de résidus de distillerie.

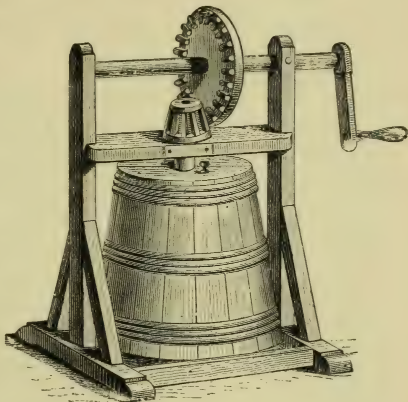


Fig. 19. — Machine à faire le beurre.

Nous ne décrirons pas les différentes méthodes usitées dans la fabrication du beurre (1). La meilleure, celle que l'on doit préférer, est le battage de la crème qui renferme les globules butireux, après l'avoir séparée du lait par l'écrémage. Depuis l'ancienne baratte bretonne à bras, l'industrie a inventé une série d'instruments, dont les plus puissants sont mus à la vapeur et écrèment le lait par l'action de la force centrifuge.

(1) *La Ferme* (Collection des Livres d'or de la Science).

Il faut enlever au beurre jusqu'à sa moindre parcelle de lait. L'opération s'exécute au moyen de malaxeurs et permet de conserver le beurre plus longtemps frais, en le débarrassant d'un liquide facilement aigri.

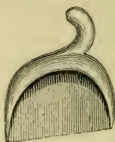


Fig. 20. Cuiller à écrémer.

Pour garder du beurre à l'état frais, pendant quelques jours, il faut le mettre à l'abri de l'air ; si on veut le conserver plus longtemps, on doit le saler ou le fondre.

En France, la Normandie est le principal centre de la production du beurre : quelques parties de cette province, notamment le Bessin, ont acquis une réputation universelle. Les beurres d'Isigny, de Bayeux, de Gournay, de Vire et de Livarot ont aussi une grande renommée dans le commerce de l'alimentation.

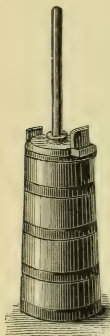


Fig. 21. Baratte.

La Bretagne fournit d'excellents beurres pour l'exportation, dont le chiffre total s'élève annuellement en France à quarante millions de kilogrammes de produits frais ou salés.

De même qu'on a cherché à établir les caractères physiques qui distinguent une bonne laitière, de même on a essayé de distinguer facilement les bonnes vaches beurrières. Un éleveur, Renault Lizot, pense avoir trouvé une méthode infaillible, par l'examen des papilles charnues situées à la commissure des lèvres. Si les papilles sont rondes, la bête est d'excellente qualité, si elles sont poin-

tues, elle sera inférieure pour la production du beurre.

Le fromage (1) existe tout formé dans le lait; c'est le caillé, le caseum ou la caséine. On peut diviser les fromages en quatre catégories, suivant leur mode de préparation :

Les fromages :

1° mous et frais;
2° mous et salés ;
3° à pâte ferme fabriquée à froid ;
4° à pâte ferme cuite ou fortement chauffée.

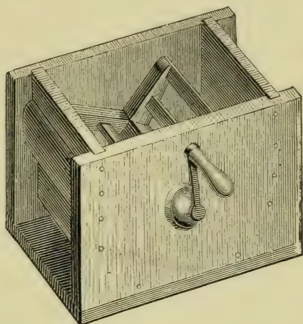


Fig. 22. — Machine américaine à faire le beurre.

Ceux de la première catégorie se trouvent presque partout sous les noms divers de fromage à la pie, fromage blanc ou maigre. Les meilleurs sont ceux de Neufchâtel dans le pays de Bray (Seine-Inférieure) et le fromage à la crème de Paris.

Les fromages mous et salés sont renommés sous le nom de Brie, dont on produit annuellement 600 mille kilogrammes. Les produits de Neufchâtel, d'Epoisses, de Saint-Cyr, de Pont-l'Evêque sont d'excellents fromages mous.

C'est à l'étranger surtout, dans le pays de Herve, le Limbourg et la Hollande, que se fabriquent les fromages de la troisième catégorie.

(1) *La Ferme.* (Collection des Livres d'or de la Science).

La Suisse, le Jura, les Vosges, le pays d'Edam en Hollande, l'Italie avec le parmesan, produisent une énorme quantité de fromages à pâte ferme cuite dont le plus réputé est le gruyère en ses différentes variétés.

Parmi les fromages étrangers, citons les plus renommés, le Gorgonzola, le Cacciocavallo, le Chester, le Stilton et les variétés de fromages américains, imitations des fromages anglais et qui triomphent sur les marchés de Londres, de Liverpool, de Dublin, au préjudice de l'industrie laitière de la Grande-Bretagne.

CHAPITRE VI

L'emploi des bœufs à la guerre.

Sans avoir la brillante allure du cheval qui, docile à la main de son cavalier, se précipite dans les combats et s'enivre au bruit de la mitraille, notre ruminant, voué par la nature aux travaux de la paix, a pourtant de belles pages dans les annales militaires de tous les peuples.

Les bœufs ont joué et jouent encore un rôle très important dans les guerres. Ils sont de toutes les victoires, comme hélas ! de toutes les défaites, car vainqueurs et vaincus ont besoin de réparer leurs forces, et ce sont ordinairement les troupeaux de bêtes à cornes qui sont chargés de ravitailler les combattants. Ce qu'en terme militaire on nomme la viande sur pieds, se compose de longues colonnes de bestiaux qui suivent les armées.

Aujourd'hui, avec les millions d'hommes que les nations pourraient masser sur leurs frontières, ce n'est pas un problème facile à résoudre que l'alimentation de ces puissantes armées. Les généraux devront être non seulement d'excellents tacticiens, mais ils devront aussi connaître les ressources des pays envahis, pour ménager les ravitaillements ou réquisitionner les bestiaux. Dans les contrées pauvres en élevage, le service des

subsistances devra faire donner la réserve des boîtes de conserves ou diriger à petites journées les longues files de bœufs, *impedimentum* souvent désastreux pour un corps d'armée.

Annibal, qui n'avait pas de conserves alimentaires, s'est trouvé très heureux, en arrivant de l'autre côté des Alpes, d'avoir une provision de bœufs vivants. Il les utilisa en un jour mémorable pour forcer un passage que défendaient les Romains. Enfermé par Fabius Maximus entre les rochers de Formies et les marais de Liternum, le général carthaginois ne pouvait échapper par Casilinum. Il eut recours alors à un expédient extrêmement original que Tite-Live nous raconte en ces termes : « Des fagots de menu bois et des sarments secs furent attachés aux cornes de deux milliers de bœufs, pris parmi ceux du troupeau qui suivait l'armée. Quand, à la tombée de la nuit, on fut à l'entrée des gorges, on alluma les sarments, et les bœufs furent poussés dans la montagne. La frayeur et la souffrance eurent vite fait d'affoler ces bêtes, aux têtes auréolées de flammes. Par suite de leur course désordonnée, les herbes et les broussailles s'embrasèrent. La montagne entière fut en feu. Les Romains qui occupaient le défilé aperçurent les flammes courant au-dessus de leurs têtes. Se croyant enveloppés, ils s'empressèrent d'abandonner leurs positions, et Annibal pendant ce temps faisait opérer par ses troupes le passage du défilé. »

Les bœufs, sauvant Annibal, avaient bien mérité le triomphe au même titre que les oies du Capi-

tole. L'histoire ne nous dit pas si ces troupeaux victorieux furent soignés de leurs brûlures. Il est plus que probable que l'on continua de les rôtir et que les quartiers de ceux qu'on put rattraper finirent de griller, pour le plus grand bonheur des troupes puniques, devant les feux de joie qu'elles allumèrent.

Seize siècles plus tard, à la bataille de Delhi, livrée le 13 janvier 1399, Tamerlan fit lancer dans la plaine les buffles pyrophores pour épouvanter les éléphants de son adversaire Mahmoud Nasser-Eddin. Le succès fut complet. Les énormes pachydermes épouvantés par les flammes, se retournèrent contre les troupes hindoues et démolirent leur aile gauche. Tamerlan dut encore, comme Annibal, la victoire à la charge de ses bœufs.

Certains peuples de l'antiquité, à défaut d'éléphants pour les abriter dans les batailles, utilisaient d'autres masses de chair vivante, tels que des troupeaux de bœufs et de chameaux, derrière lesquels ils lançaient leurs flèches ou leurs javelots.

« Aux temps de Justinien, écrit le poète Corippe, le chef Ferna, de la tribu des Maures Flasgas, avait coutume d'enfermer son camp derrière une muraille de chameaux établis sur huit rangs d'épaisseur. En deuxième ligne il disposait méthodiquement trois rangs de bœufs, attachés par les cornes à des piquets plantés en terre. »

Quand les peuples du Nord émigraient (1), ils

(1) *Les Migrations humaines et les invasions.* (Collection des Livres d'Or de la Science.)

plaçaient leurs femmes, leurs enfants ainsi que leurs provisions, sur des chariots qu'ils faisaient traîner par des bœufs et qu'ils rangeaient en cercle autour de leurs camps, formant ainsi une barricade derrière laquelle ils pouvaient faire une très bonne défense.

Sur les colonnes de Trajan et de Marc-Aurèle, on voit des copies en bas-relief des chars à bœufs que les armées romaines employaient, sous l'Empire, pour leurs longues expéditions. Ils étaient chargés d'armes, de tonneaux et de sacs contenant du blé et les autres provisions de ravitaillement.

Tite-Live nous apprend encore que les bœufs, en temps de guerre, ont servi de viande d'amorce : « Les Veïens, dit-il, étaient heureux de voir combien le succès avait enflé l'orgueil et surexcité l'audace des Fabius. Ceux-ci rencontraient parfois au cours de leurs expéditions des troupeaux qui semblaient se trouver là par hasard, mais qu'on leur livrait à dessein. Ils en viennent bientôt à mépriser leurs ennemis ; leur témérité devient telle qu'apercevant un jour des bestiaux dans un pâturage, ils abandonnent d'excellentes positions pour courir à la conquête d'un facile butin. Ils se précipitent en désordre par delà certaines embuscades et s'apprêtent à faire main basse sur ce qui se trouve si bien à leur portée, quand tout à coup apparaissent les Veïens. Ceux-ci rétrécissent leur cercle, serrent étroitement les Fabius et les massacrent tous. »

Le rôle des bœufs en cette circonstance, montre qu'on remporte des succès inespérés à la guerre,

quand les circonstances permettent de les utiliser.

Les Vandales le savaient bien et pratiquaient une curieuse méthode d'investissement des places fortes qui leur résistaient. On reconnaît la main des barbares destructeurs dans leur procédé de siège. Ils entouraient la ville d'un épais cordon de bœufs et de vaches ramassés dans la campagne environnante. Les bestiaux étaient saignés et leurs cadavres laissés sur place. Les Vandales se retiraient et allaient camper dans un air salubre, tout en surveillant de loin les abords de la place. L'heure de la capitulation ne tardait pas à arriver. Réduits par l'influence pernicieuse des miasmes provenant d'une vaste décomposition cadavérique,les assiégés finissaient par se rendre.

Si nous en croyons Diodore de Sicile, qui n'est pas d'ordinaire ennemi d'une certaine exagération, les bœufs auraient joué avec succès le rôle d'éléphants à l'époque de la grande Sémiramis.

Voici dans quelle circonstance : la reine d'Assyrie était en guerre avec un des princes les plus puissants de l'Inde. Pour intimider son ennemi et lui faire croire qu'elle avait des éléphants, elle eut l'idée d'en faire confectionner d'artificiels avec les peaux de trois cent mille bœufs noirs. Toutes ces peaux cousues ensemble servirent à recouvrir des charpentes ayant la forme d'éléphants. A l'intérieur de ces énormes mannequins était un dromadaire qui portait tout le poids de la machine. Le prince indien épouvanté par ce déploiement de telles masses, demanda la paix. Diodore de Sicile a soin d'ajouter que les prépa-

ratifs de la grande représentation donnée par Sémiramis, durèrent deux ans. Il fallut même travailler assez vite pour exécuter cette fantaisie de la reine en un si court espace de temps.

En Afrique, le bœuf a pris part plus directement aux combats. Pline raconte que les Ethiopiens avaient l'habitude de combattre à califourchon sur des bœufs qu'ils avaient dressés à la guerre. De nos jours, les grands explorateurs Speke et Barker ont décrit, dans leurs récits d'aventures en Afrique, la rencontre qu'ils ont faite de chefs militaires montés sur de simples bœufs. Cet usage est du reste répandu dans le continent noir depuis le fleuve Orange jusqu'à Gondokoro (Ismaïla).

Les luttes qui ensanglantèrent le cirque de Rome n'avaient comme bien faible prétexte que de servir d'école de guerre. Quelquefois on y donnait des combats d'animaux pour faire apprendre aux Romains les ruses employées par les combattants. Lucullus, de gastronomique mémoire, y donna des combats de bœufs et d'éléphants.

Du temps de Pépin le Bref, les chroniques nous disent que les Francs faisaient encore combattre entre eux des animaux. Un jour le père de Charlemagne se jeta au milieu de l'arène et trancha la tête d'un lion qui luttait contre un taureau.

Les prédécesseurs de Pépin, qui régnèrent de 670 à 792, de Thierry III à Childéric III, n'auraient guère eu le courage de se mêler aux jeux du cirque. Ils vivaient en ces heureux temps où les rois s'honoraient du nom de « fainéants », et s'ils avaient quelque rapport avec les bœufs, c'était

pour leur demander de les promener, une fois par an, dans leurs molles « basternes, » afin de les conduire aux comices nationaux.

Si le bœuf n'a pas toujours servi de son vivant dans les batailles, il a été utilisé de diverses manières après sa mort. C'est un tibia de ce ruminant qui fut, dans le principe, le bâton de commandement suprême des chefs guerriers, insigne qui s'est perpétué, en changeant de forme, jusqu'aux maréchaux de France.

Les Gaulois avaient comme enseigne le taureau sauvage et le loup ; les Francs Saliens portaient une tête de bœuf en avant des troupes.

Rome elle-même, aux temps de l'Empire, eut pour enseigne le taureau, le lion, le cheval, le capricorne et le dragon.

Les *Gais* des Gaulois consistaient en de simples bâtons, munis à l'une de leurs extrémités d'une corne de bœuf ou de l'os appointé d'une bête quelconque.

Les nerfs de bœufs étaient employés par les ingénieurs grecs pour fabriquer leur artillerie névrobalistique. La torsion de l'écheveau de ces nerfs filés imprimait une force de détente aux bras de la machine de jet et à la corde archère qui envoyait au loin les projectiles. On peut voir des copies reconstituées de ces machines dans notre musée d'artillerie, aux Invalides, et au musée de Saint-Germain-en-Laye.

Ajoutons que ces énormes engins de guerre étaient traînés par des bœufs, exposés comme les combattants aux coups de l'ennemi. Les catapultes et les carrobalistes de l'armée romaine étaient

également amenés, sur les champs de bataille ou devant les places fortes, par des bœufs couplés. Les reliefs de la colonne Trajane offrent un spécimen de ce mode d'attelage.

Les anciens peuples se servaient du cuir de bœuf pour en faire des armes défensives telles que boucliers et cuirasses. Les Scythes et les Roxolans avaient des casques en cuir de bœuf. Les tentes des Carthaginois, qui aimaient assez le luxe à la guerre, étaient faites en cuir de bœuf tanné.

Comme on le voit, le paisible ruminant a été quelquefois un héros et il a la gloire d'avoir souvent collaboré à de hauts faits d'armes.

Aussi ne s'explique-t-on pas comment Macrin a choisi le bœuf pour inventer le supplice hideux que nous décrit J. Capitolin. Cet empereur romain avait un jour condamné à mort deux soldats reconnus coupables de certains méfaits graves. Pour frapper d'un exemple terrible l'esprit des légions, il les fit enfermer chacun jusqu'à la tête dans le corps d'un bœuf éventré, afin qu'ils pussent encore se voir et se parler. Cela fait, la peau des bœufs fut soigneusement recousue et c'est dans cette sépulture sans nom que les deux malheureux durent attendre la mort.

Ne restons pas sous cette impression de dégoût et admirons plutôt Thésée, ce héros qui ne craint pas d'entrer en lutte avec le terrible taureau de Marathon. Cet animal redoutable ravageait la Tétrapole attique. Thésée s'avança contre lui, le joignit et, plus fort qu'un de nos matadors modernes, il le prit vivant, l'amena à Athènes et le sacrifia à Apollon Delphinos.

CHAPITRE VII

Courses de taureaux

Si l'Espagne est la terre classique des combats de taureaux, ce n'est pas sur son sol qu'a pris naissance cette mode de lutter dans l'arène contre ces animaux. Des médailles grecques nous montrent que les combats de taureaux étaient en usage chez les Thessaliens, longtemps avant l'ère vulgaire, et on peut lire la description d'une de ces luttes dans le Xe livre d'Héliodore.

Les Romains introduisirent l'usage des combats de bêtes dans leurs cirques, dont les gigantesques constructions restent encore en partie debout. On y vit d'abord se déchirer les bêtes entre elles, puis les hommes lutter contre les animaux, avant d'en arriver aux combats de gladiateurs, un des spectacles les plus courus de la Rome impériale.

En Espagne, ce sont les Arabes qui ont fondé les courses de taureaux, vers le VIIIe siècle de notre ère. Depuis les Maures, la passion des Espagnols pour les combats de taureaux ne s'est pas éteinte, loin de là, et l'on sait qu'il n'y a de l'autre côté des Pyrénées aucune réjouissance populaire, sans que le toréador ne soit de la fête.

L'utilité des courses de taureaux a été bien souvent contestée, surtout en France, depuis qu'on en a tenté à plusieurs reprises l'introduction. Les

agriculteurs ne voient pas, dans ces luttes de l'arène, un moyen d'améliorer la race des bestiaux. Les philosophes condamnent ces spectacles sanglants qui sont malsains pour le peuple. Ceux qui aiment les animaux et les protègent, ne peuvent tolérer qu'un malheureux taureau soit lentement martyrisé et mis à mort pour amuser une foule en délire.

Mais les combats de taureaux ont aussi leurs admirateurs. Jean-Jacques-Rousseau dit : « que les courses de taureaux ont beaucoup contribué à maintenir la valeur du peuple espagnol. » Pour Edgar Quinet « ce spectacle si fortement enraciné dans les mœurs n'est pas un amusement, c'est une instruction. Elle fortifie, elle endurcit, elle ne corrompt pas.

« Ni le souffle du Midi, ni la galanterie des Maures, ni le régime monacal n'ont pu amollir l'Espagne depuis qu'elle reçoit l'éducation du centaure. Le taureau a toujours combattu avec elle. Ornez son front d'une devise d'argent et d'or, il a vaincu Mahomet, Philippe II, Napoléon! »

« Une course de taureaux, pour Théophile Gautier, est un des plus beaux spectacles que l'homme puisse imaginer. »

Comme ce féroce divertissement n'est pas prêt à se perdre, il nous faut en dire un mot, puisque notre bovidé y joue le principal rôle. Les combats de taureaux ont eu leur époque aristocratique, aujourd'hui on en est à la période populaire. Les grands seigneurs ne dédaignèrent pas de descendre dans l'arène. Casque en tête et bardés de fer, ils attaquaient l'animal, la lance ou l'épée au

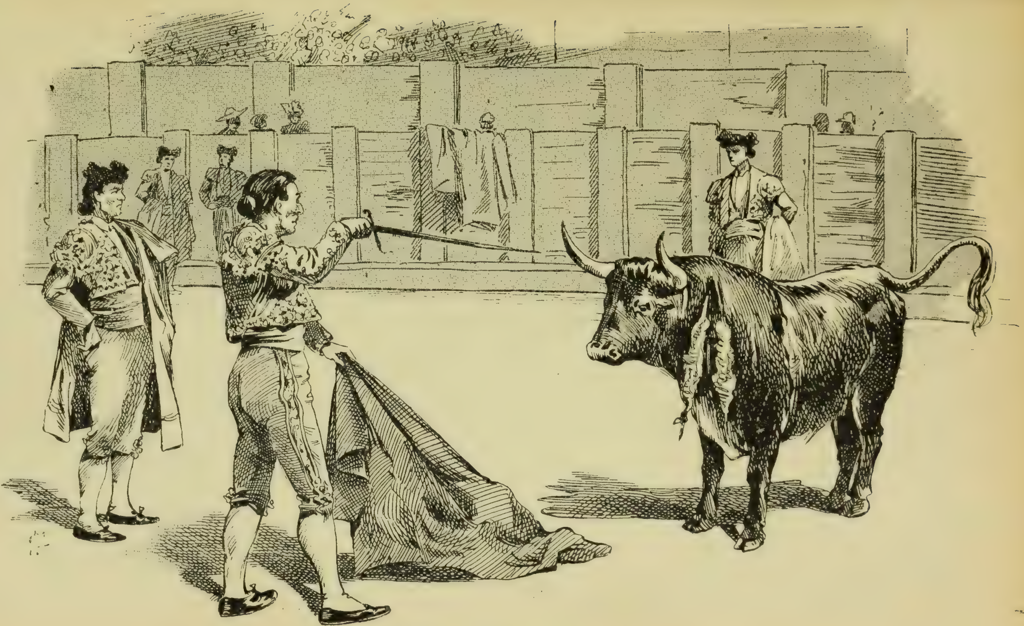


Fig. 23. — Combat de taureau.

poing. Mais leur armure pesante gênait leurs mouvements, et on ne tarda pas à la simplifier.

Jusqu'au règne des Bourbons, ce fut chose bien portée, par la noblesse, de combattre le taureau ; mais, après le changement de la dynastie, les luttes de l'arène devinrent l'amusement de la populace.

Ce fut du reste l'époque la plus brillante (1), hâtons-nous de le dire, celle pendant laquelle la tauromachie fit les plus grands progrès, eut ses créateurs et ses virtuoses. Pedro Romeo, au XVIIIe siècle, a établi les premières règles de la course, qui resteront comme le code suivi ponctuellement jusqu'à nos jours par les toréadors; il institua le *matador* ou *spada*, tandis que son fils et son élève créèrent et fixèrent les attributions des *picadores*, des *banderilleros* et des *capeadors*, dont la réunion forme la *cuadrilla*.

Tous ces toréadors sont aujourd'hui vêtus très légèrement et tournent autour de l'animal avec une suprême agilité.

Le taureau employé pour les combats est âgé de 4 à 9 ans ; il ne doit jamais avoir quitté son parc d'élevage ou *ganaderia*. Ceux de la Nouvelle-Castille et de l'Andalousie ou encore les métis issus du taureau andalou et de la vache portugaise, sont les plus estimés pour les *corridas*.

Les animaux doivent avoir, avant la course, le moins de rapports possible avec l'homme et, chose curieuse, ce sont des bœufs qu'on dresse à les garder ou à les ramener quand ils s'éloignent de leur pacage.

(1) *Courses de taureaux*, par Armand Dayot.

Voilà l'animal dans l'arène : les *chulos* l'ont fait sortir du *toril;* le *picador* à cheval l'irrite en le piquant de sa lance ou *vara*, le *capeador*, avec son court manteau ou *capa*, détourne son attention, et les *banderillos* stimulent sa rage en lui jetant sur les épaules des flèches garnies de papiers multicolores. L'animal se précipite contre tous ses adversaires et la lutte est vive, le danger est grand. La foule trépigne ; elle applaudit le taureau qui se défend bien et siffle le couard qui veut rentrer au toril.

Enfin paraît l'acteur chargé de clore le drame, la *spada*, qui voltige quelques instants autour de l'animal, puis, d'un seul coup, lui enfonce son épée entre les deux cornes dans la moelle épinière.

C'est ce spectacle qui fit dire à Théophile Gautier, dans un moment d'enthousiasme pardonnable chez un poète : « Cela vaut tous les drames de Shakespeare ».

Quelquefois l'animal se venge. On pourrait faire une liste nécrologique assez longue de tous les toréadors tués dans l'arène et, dans les annales des corridas, on se souvient encore du fameux taureau Trespicos, un des plus redoutables qui aient été courus à Séville. Le 15 juin 1846, il mettait hors de combat neuf picadores, un banderillo et dix chevaux. Le peuple lui fit grâce.

Le rôle du taureau sur la terre n'est assurément pas celui de mourir dans un cirque, même au milieu des cris de triomphe et de gloire, pour l'amusement et le passe-temps d'une foule cruelle.

CHAPITRE VIII

Le bœuf gras

Quelle fête plus pacifique, quelles réjouissances plus naturelles que la promenade dans Paris du bœuf gras, cet animal qui représente la richesse de l'élevage et la fortune pastorale de la France.

Le jeudi qui précède le dernier jour du carnaval, on célèbre à Paris, depuis des siècles, la cérémonie du bœuf gras. Interdite à différentes reprises, cette fête traditionnelle a toujours été rétablie par le gouvernement. C'est une de nos coutumes les plus anciennes et, aux premiers temps de Lutèce, les Parisii fêtaient le taureau zodiacal par une procession de cet animal escorté d'une théorie de prêtres chantant des hymnes à Cernunos.

Parmi les bas-reliefs d'un monument trouvé à Notre-Dame, on voit, entre plusieurs divinités gauloises et romaines, figurer un taureau revêtu de l'étoile sacrée et surmonté de trois grues, symboles de la lune et oiseaux de bon augure.

La promenade du bœuf gras à Paris est peut-être un reste des cérémonies de ce culte ; il s'y est conservé, parce que le peuple y trouvait de l'amusement et qu'il y était habitué.

D'aucuns veulent y voir une copie de la procession du bœuf Apis chez les Egyptiens à l'équi-

noxe de printemps, mais il n'est pas nécessaire de chercher si loin une explication qui découle naturellement du culte et du respect religieux de nos aïeux pour le taureau.

La cérémonie du bœuf gras (1) existait et existe encore dans d'autres lieux de la France ; elle s'est appelée bœuf *villé*, *violé*, ou *viellé*, sans doute parce que l'animal était promené par la ville au son des violes ou des vielles.

Elle avait lieu à l'époque où le soleil entrait autrefois dans le signe du Taureau, objet de vénération chez tous les peuples de la terre où le culte astronomique avait pénétré.

Dès le XIIe siècle, la corporation des bouchers de Paris était assez riche pour se charger des dépenses occasionnées par la promenade du bœuf gras. C'était une commission présidée par « le maître des chairs et poissons de la ville, » qui examinait les animaux présentés et choisissait celui qui paraissait « le plus propre à estre mené à la manière accoustumée. » Le bœuf était accompagné d'un nombreux cortège de garçons bouchers richement costumés qui le menaient chez les personnages marquants. Chaque année, le cortège se transformait et donnait prétexte à une mascarade où l'on vit successivement des Grecs, des Romains, des Polonais, des Espagnols, des Turcs, des Vénus, des Dianes et toutes les divinités de l'Olympe.

Pendant la Révolution française, on supprima la promenade du bœuf gras, mais Napoléon Ier

(1) *Les Grandes Fêtes civiles et religieuses à travers l'histoire.* (Collection des Livres d'or de la Science.)

la rétablit et, en 1811 et 1812, cette cérémonie eut un éclat inaccoutumé. En 1826 l'animal pesait 1900 kilogrammes. A partir de 1845, on prit l'habitude de donner au bœuf le nom de la pièce, du livre ou de l'événement le plus remarquable de l'année. Interdite en 1848, la cérémonie fut rétablie par Napoléon III et se continua jusqu'en 1870 où elle fut de nouveau supprimée. Depuis 1895, le gouvernement a autorisé la reprise de cette coutume, et un grand concours de population vient par trains de plaisir, de tous les coins de la France, pour assister à cette fête. C'est une sorte de prime et d'encouragement donné à l'élevage de la France. Le bœuf est roi pour un jour et on doit bien cette manifestation de sympathie à l'animal qui nous rend tant de services. Mais les dépenses que nécessite cette fête sont énormes, et en 1898 aucun industriel n'a voulu entreprendre, à Paris, de diriger à ses risques et périls cette mascarade.

Dans la grande fête que les Chinois consacrent chaque année à l'agriculture et où leur empereur met la main à la charrue, on promène, comme chez nous le bœuf gras, une vache énorme modelée en terre et dont les cornes sont dorées. Une foule immense suit le cortège. Près de la vache se tient le Génie du travail ; les cultivateurs s'avancent ensuite portant divers instruments de labour. La procession est terminée par une troupe de bouffons, de jongleurs et de masques qui donnent beaucoup d'animation à la fête. Un grand personnage de la cour impériale achève la partie officielle de la cérémonie en prononçant un dis-

cours dans lequel il fait l'éloge de l'agriculture. On extrait alors plusieurs petits veaux en terre des flancs de la vache immense, que l'on brise à l'instant même, et dont les menus fragments sont distribués à la multitude.

CHAPITRE IX

Les bœufs devant la justice.

Quel que soit notre attachement pour les bœufs, nous ne pouvons pas nier qu'il s'en rencontre dans l'espèce un certain nombre qui ne sont pas des plus doux. Si on a pu les domestiquer au point qu'un petit bouvier de dix ans en mène un troupeau dans les pacages, sans autre arme qu'une gaule, ils n'ont pas toujours l'allure calme des moutons. Quand un bœuf est maltraité, quand un taureau est piqué d'une guêpe, il faut se mettre à l'abri des cornes de l'animal rendu furieux par la douleur. Chez le taureau, le naturel sauvage revient souvent dans le jeune âge. Il supporte difficilement l'attache, et les bouviers qui veulent éviter les accidents et les responsabilités doivent prendre des précautions pour ne pas encourir les peines prévues par le code. On sait que notre législation moderne est sévère pour les propriétaires d'animaux qui ont attenté à la vie humaine ou à celle des bêtes domestiques.

Il n'en a pas toujours été ainsi et, à certaines époques, on a rendu les animaux responsables de leurs méfaits, comme s'ils avaient conscience de leurs actes et étaient en pleine possession de leur libre arbitre.

Nous trouvons dans l'*Histoire du duché de Va-*

lois par l'abbé Carlier, tome II, p. 107, le récit suivant d'un procès fait à un taureau. C'est bien la pièce la plus étrange que nous ayons rencontrée dans les annales des animaux criminels. « Il survint, vers l'année 1313, une affaire singulière et tout à fait étrangère à nos mœurs. Il y avait une commanderie de Jérusalem à Moisy-le-Temple, aux confins du Valois, au delà du ruisseau de Tresmes. Le titulaire de ce bénéfice avait la haute justice du territoire. Un fermier du village de Moisy laissa échapper un taureau indompté. Ce taureau, ayant rencontré un homme, le perça de ses cornes. L'homme ne survécut que quelques heures à ses blessures. Charles, comte de Valois, ayant appris cet accident, au château de Crépy, donna ordre d'appréhender le taureau et de lui faire son procès. On se saisit de la bête meurtrière. Les officiers du comte de Valois se transportèrent sur les lieux pour faire les informations requises et, sur la déposition des témoins, ils constatèrent la vérité et la nature du délit. Le taureau fut condamné à être pendu, et l'exécution de ce jugement se fit aux fourches patibulaires de Moisy-le-Temple. La mort d'une bête expia ainsi celle d'un homme.

« Ce supplice ne termina pas l'affaire. Il y eut appel de la sentence des officiers du comte, comme étant juges incompétents, au Parlement de la Chandeleur. Cet appel fut dressé au nom du procureur de l'Hôpital de la ville de Moisy. Le procureur général de l'ordre intervint. Le Parlement reçut plaignant le procureur de l'Hôpital contre les entreprises des officiers du comte de Valois.

Le jugement du taureau mis à mort fut trouvé équitable, mais il fut décidé que le comte de Valois n'avait aucun droit de justice sur le territoire de Moisy et que ses officiers n'auraient pas dû y instrumenter. »

Nous pourrions citer encore d'autres procès à allures scandaleuses, faits pendant le moyen âge à des vaches, mais nous ne voulons pas sortir des limites de notre sujet.

Une loi édictée en Sardaigne, en 1395, par Eleonora d'Arborea, fille de Mariano IV, dit que « non seulement les bœufs et vaches qui paissent librement dans les champs, mais aussi les bœufs et vaches domestiques, peuvent être légalement mis à mort s'ils sont surpris en maraude. »

Dans l'Ancien Testament nous lisons : » Si un bœuf tue à coups de cornes un homme ou une femme, il sera lapidé et personne ne touchera de sa chair. Son maître sera absous. Mais si le bœuf était dangereux et si son maître aussi n'avait pris aucune précaution, il sera lapidé avec l'animal. » (Exode, chap. XXI, 29-30.)

Ainsi la loi de Moïse a prévu que le bœuf pouvait être criminel, mais il est à présumer que le législateur des Hébreux a voulu attirer l'attention des bouviers sur la garde des troupeaux et leur faire entrevoir qu'ils auraient, en cas de négligence, à subir, pour commencer, une perte matérielle importante, avant d'en arriver aux dernières rigueurs.

Le deuxième roi de Rome, Numa Pompilius, qui a donné aux Romains un code civil et religieux, édicta une loi qui vouait aux mânes des dieux

les bœufs qui, en labourant, auraient arraché les statues du dieu Terme. Ici encore le législateur prenait des précautions contre les propriétaires de mauvaise foi qui déplaçaient les bornes, au détriment de leurs voisins, en alléguant que la charrue avait renversé la pierre qui servait de limite. On sait que le dieu Terme, chez les Romains, présidait aux délimitations des propriétés.

Si les lois ont été rigoureuses pour les bœufs coupables d'avoir donné quelques malheureux coups de cornes, elles n'ont pas toujours protégé ces pauvres compagnons de l'homme dans les travaux des champs. Il faut arriver, dans notre siècle, à la loi Grammont édictée en 1850, pour rencontrer un peu de commisération en faveur des martyrs du travail, brutalisés par des hommes à qui ils rendent service de toutes les forces de leurs muscles et avec le désir visible de faire leur tâche pour la satisfaction du maître.

La loi Grammont ne comporte qu'un seul article : « Seront punis d'une amende de 5 à 15 francs et pourront l'être d'un à cinq jours de prison ceux qui auront exercé publiquement et abusivement de mauvais traitements envers les animaux. »

La Société protectrice des animaux en France et toutes les institutions du même genre dans les pays étrangers, ont bien mérité de la reconnaissance des animaux domestiques. C'est grâce au dévouement de leurs membres qu'un véritable changement s'est opéré dans les procédés de traitement de toutes les bêtes qui nous sont utiles. Les conférences faites sous le patronage du

Comité, les distributions de récompenses, les brochures et les livres répandus aux frais de la Société, ont appris, jusque dans les endroits les plus éloignés, les méthodes nouvelles profitables aux animaux et à leurs propriétaires.

Pourquoi brutaliser le bœuf et ne pas lui donner tous les soins que sa nature réclame? Est-ce par méchanceté ou par ignorance que des hommes font encore subir des mauvais traitements à cet animal si docile, qui accepte le joug instinctivement et s'attache à son compagnon de fatigue?

Espérons que nous n'aurons bientôt plus à signaler dans nos belles campagnes les procédés cruels employés envers les bœufs. L'éleveur et ses aides comprendront que l'animal qui vit dans la souffrance ne se développe pas, ne s'améliore pas et ne saurait apporter à son brutal possesseur, comme travail et comme produit, aucun bénéfice.

L'homme doit réserver sa malignité pour les bêtes féroces qui l'attaquent, et entourer de soins vigilants les bons animaux qui lui donnent sans compter leur travail et leur vie.

Dans une de ses fables, La Fontaine résume en quelques traits les plaintes de la vache contre l'homme :

Je nourris celui-ci depuis longues années ;
Il n'a sans mes bienfaits passé nulles journées :
Tout n'est que pour lui seul : mon lait et mes enfants
Le font à la maison revenir les mains pleines :
Même j'ai rétabli sa santé, que les ans
    Avaient altérée ; et mes peines

Ont pour but son plaisir ainsi que son besoin.
Enfin me voilà vieille; il me laisse en un coin
Sans herbe; s'il voulait encor me laisser paître!
Mais je suis attachée...

(*L'Homme et la Couleuvre*, X. I.)

La vache est heureusement mieux traitée de nos jours. Chacun l'aime et lui fait fête. C'est la bonne nourrice à qui l'on ne mesure ni l'herbe, ni les caresses, et si les animaux parlaient encore en vers, elle chanterait les louanges de l'humanité.

CHAPITRE X

Le bœuf dans ses rapports avec les mythologies et les religions.

Les premiers peuples qui vécurent de la vie pastorale et agricole, eurent une grande reconnaissance pour le bœuf et la vache qui les nourrissaient et les aidaient dans leurs travaux champêtres. Ils éprouvèrent le besoin de les considérer comme des animaux d'un caractère sacré ; aussi retrouve-t-on dans la plupart des mythologies antiques le taureau, le bœuf et la vache jouant un rôle important dans leur cosmogonie. De bonne heure, les prêtres, ayant compris l'utilité de ces ruminants, ont voulu les préserver de la destruction, en les présentant aux nations comme des animaux supérieurs, en contact avec les divinités ou remplissant une mission divine sur la terre.

La liste est longue de tous les dieux, déesses, héros, saints personnages, demi-dieux ou géants qui ont été en relations avec les différentes espèces de ruminants domestiques. Nous la parcourrons rapidement en commençant par l'Asie, le berceau de toutes les religions, des fables et des mythologies.

Les Hindous regardent certains animaux comme sacrés et punissent des peines les plus graves ceux qui manquent au respect qu'on leur doit.

Cette superstition doit être considérée comme engendrée par le respect qui s'attache à tout être utile, et c'est ainsi que le bœuf a toujours été fêté et solennisé dans l'Inde.

Dans la mythologie indienne (1), Çiva est appelé aussi, parmi les milliers de noms sous lesquels il est invoqué, Paçou-pati ou maître du troupeau et il est représenté souvent monté sur son taureau Nandi, en compagnie de sa femme Parvati. Ce taureau est habituellement figuré avec le disque solaire entre les cornes, ou poussant de l'une d'elles un œuf posé devant lui. Il est l'emblème de la matière terrestre et en même temps de la conservation du monde. L'œuf est le germe du monde, et le bœuf, en le faisant rouler, montre qu'il en est le moteur, par la nourriture que son travail procure à l'homme.

La vache partage avec le bœuf les prérogatives de la sainteté. On croit que cet animal a été volé au ciel et qu'il doit y retourner ; aussi voit-on des Hindous, à l'article de la mort, saisir avec transport la queue d'une vache, persuadés qu'ils seront ainsi emportés au ciel. On ne manque jamais à un serment fait en tirant la queue de cet animal.

Il serait ridicule de croire, en voyant l'hommage rendu dans l'Inde au bœuf et à la vache, que les brahmanes leur aient jamais supposé quelque divin caractère ; mais ils engagèrent un peuple obéissant et crédule à honorer ces animaux nourriciers, parce que les bestiaux étaient si rares dans l'Inde, qu'ils n'auraient pu alimenter

(1) *Religion de l'Inde*, par M. de Milloué.

les habitants de leur chair, sans laisser les campagnes incultes. Il fut donc nécessaire d'assurer leur propagation en défendant de les mettre à mort. La religion concourut au bien-être général. De nos jours, l'Indien éclairé épargne l'animal qui lui aide à cultiver la terre, sans le croire autrement digne de sa vénération.

Dans les Vedas, nous lisons que les Aryas, qui combattirent les nègres indigènes, se firent des dieux à leur image. Comme ils avaient surtout en vue, dans leurs guerres, le butin, vaches ou autres objets, ils étaient *gôshu-yudh*, « combattant au milieu ou pour des vaches. »

Ils s'imaginaient que leurs divinités combattaient comme eux pour dérober des vaches, ou pour reconquérir des troupeaux volés. Les pensées des Aryas védiques se mouvaient dans un cercle étroit; il nous faut y entrer, avec Max Müller (1), si nous voulons comprendre leur poésie. Quand ils voyaient la sombre nuit s'ouvrir tout à coup à la lumière, l'image qui leur venait à l'esprit, était celle de leur sombre écurie, souvent une simple caverne, fermée la nuit et ouverte au matin.

Dès lors, ce qui sortait de cette étable, de cette nuit, c'est-à-dire les rayons éblouissants de l'aube, ne pouvait être pour eux que des vaches rouges délivrées chaque matin par les dieux de lumière.

Ces vaches et ces bœufs de l'aurore ou du soleil levant se retrouvent dans d'autres mythologies et désignent clairement la succession et le nombre

(1) Nouvelles études de mythologie : *La mythologie védique.*

des jours. Ils sont au nombre de 30 fois 12, chiffre qui représente les douze mois lunaires. Que signifient les 350 bœufs d'Apollon, sinon les jours de l'année ? Quand Homère nous conte que les compagnons d'Ulysse dévorèrent les bœufs d'Hélios et qu'en punition ils ne purent rentrer dans leur patrie, qu'est-ce à dire ? sinon qu'ils ont dépensé et gaspillé leurs jours, leur vie ?

Une des plus anciennes religions de l'Inde, le Djaïnisme, reconnaît un certain nombre de divinités ou de saints personnages parvenus au rang de déités. Celui qui occupe le premier rang, Krishabha, a pour emblème un taureau. Les Djaïns lui attribuent l'invention de l'élevage des bestiaux. La douzième divinité, Vacoupoudjya, a pour emblème un buffle.

L'épouse de Çiva se nomme encore Kali, la Noire. Sous ce nom elle a un caractère de déesse méchante et souvent terrible. Elle est représentée combattant le démon Mahishassoura transformé en buffle redoutable. Kali a tranché la tête de l'animal et elle perce de son trident ou de sa lance le démon qui s'échappe du corps décapité du buffle.

Le musée Guimet, à Paris, possède quelques-unes de ces statues représentant Çiva et Kali. Le grand musée de South-Kensington à Londres en a également une très belle collection.

Dans l'antique religion iranienne, nous rencontrons encore le bœuf ou le taureau qui a des attributions spéciales dans la cosmogonie d'Ormuzd. Le prophète Zoroastre, suivant la légende mazdéenne, aurait été en butte aux tentations des

démons dirigés par Ahriman, qui aurait essayé de le mettre à mort de diverses manières, entre autres, en le faisant écraser par un troupeau de bœufs.

La religion de Zoroastre met en opposition continuelle les divinités bienfaisantes, fécondantes et conservatrices dirigées par Ormuzd, avec une horde d'esprits malfaisants dont le chef est Ahriman. Ormuzd créa le monde par sa seule volonté : les êtres animés étaient représentés par le taureau unique Aboudah et par Gayo-Morethan le premier homme. Ahriman créa aussitôt les calamités ; l'hiver rigoureux, la chaleur insupportable, les passions, les crimes, les maladies. Il fait mourir le taureau unique et le premier homme. Mais du cadavre du taureau surgissent les plantes utiles et deux animaux mâle et femelle qui donnent naissance à 272 espèces animales. Parmi ces animaux utiles, trois sont l'objet d'une vénération particulière, l'espèce bovine, le chien et le castor. Du corps de Gayo-Morethan naquit l'humanité.

D'après la mythologie scandinave, la vache a été mêlée à la création du monde dans les circonstances suivantes. Le redoutable géant Ymir, né de gouttes d'eau, fut nourri par la vache Audhumbla qui trouvait sa nourriture dans le sel des glaçons qu'elle léchait. Ymir donna naissance à Bure qui lui-même eut trois fils, dont Odin, le premier des dieux scandinaves.

Le buffle joue un rôle dans la vie de Lao-Tseu, philosophe chinois du VIe siècle avant notre ère et fondateur de la religion Taoïste. Au musée

Guimet, on peut admirer une belle statue de bronze représentant Lao-Tseu tenant un livre à la main et assis sur un buffle. Cette statue est tout un poème. Le philosophe pensait terminer les dernières années de sa vie déjà longue dans



Fig. 24. — Lao-Tseu. Bronze chinois du XVIe siècle. (Musée Guimet.)

un ermitage situé sur une montagne. Un jour un buffle vint s'arrêter devant sa porte et lui offrit son dos pour une promenade. Lao-Tseu monta sur l'animal qui partit au galop vers l'occident et ne revint plus. Cette légende est peut-être une tradition allégorique de la mort du fondateur du Taoïsme.

On sait le culte que les Egyptiens avaient voué

aux animaux. Ils les adoraient comme représentants des dieux, le taureau, par exemple, à cause de sa force et de ses qualités de reproducteur, l'épervier à cause de la rapidité de son vol.

Les deux taureaux Apis et Mnévis étaient honorés à Memphis et à Héliopolis, comme fils du dieu Phtah, manifestation de Ra ou du Soleil sur la terre. Les prêtres et prêtresses portaient, en dansant, au bœuf sacré l'herbe humide et le gâteau de pure avoine.

Apis, une fois mort, prenait le nom d'Osiris-Apis, d'où le nom de Serapis, qui eut une grande place dans le culte égyptien, importé en Europe avec Isis, devenue presque exclusivement une déesse de la nature féconde, la mère de toutes les créatures et de toutes les choses.

Sous cette adoration d'Apis se cache une nécessité de conserver une forte race de bœufs en vue des travaux indispensables de l'agriculture, la richesse de l'Egypte. Les prêtres savaient que, parmi les bœufs, ceux de couleur pâle ou blancs sont de beaucoup les moins capables de travailler par la chaleur. Aussi exigeaient-ils du bœuf Apis, qu'il ait une tache de pigment noir sous la langue, car on sait que cette tache se reproduit sur le corps. Avec un taureau de n'importe quelle couleur, muni de ce signe, on peut à volonté et assez rapidement obtenir une population bovine à robe plus ou moins foncée et même complètement noire.

Hérodote dit que « les prêtres, pour protéger les bœufs de travail contre la voracité du peuple, prohibaient le sacrifice de bœufs ayant des poils noirs

et ont fait un signe sacré de la tache sur la muqueuse buccale (1) ».

C'est encore dans l'Egypte, à Hermonthis, qu'on vénérait le taureau Bacchis, consacré au Soleil. L'historien Macrobe nous conte que le poil de ce taureau changeait de couleur à chaque heure du jour et croissait dans un sens contraire à celui des autres animaux.

De tout temps, les bœufs ont servi aux hécatombes ou plus simplement aux sacrifices. Dans l'antiquité, pas de fêtes sans quelque immolation. Le jour de naissance chez les Perses servait de prétexte à quelque festin où les riches immolaient de gros animaux et les pauvres des petits.

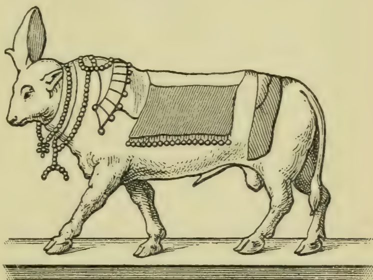


Fig. 25. — Bœuf Apis.

Cyrus immolait des taureaux à Jupiter, et distribuait, dit Xénophon, des bœufs, pour en faire un sacrifice et un régal, aux vainqueurs des courses.

Dans un grand nombre de passages de la Bible, il est fait mention des bœufs et des vaches.

(1) Cambyse, roi des Perses, qui conquit l'Egypte, n'eut pas pour le bœuf Apis, le respect dont l'entouraient les Egyptiens. Il lui donna un coup d'épée dont il mourut et fit fustiger les prêtres du dieu.

Au chapitre XLI de la Genèse nous trouvons le récit du songe de Pharaon. « Il lui semblait qu'il était sur le bord du Nil d'où sortaient sept vaches fort belles et extrêmement grasses qui paissaient dans les marécages : qu'ensuite il en sortit sept autres défigurées et extraordinairement maigres qui paissaient aussi sur le bord du même fleuve, en des lieux pleins d'herbes, et qu'elles dévorèrent les premières qui étaient si grasses et si belles. » On sait comment Joseph expliqua le songe du Pharaon : les sept vaches si belles marquaient sept années d'abondance ; les sept vaches maigres et défaites marquaient sept autres années d'une famine qui devait arriver. Et Joseph donna au roi le conseil de faire des provisions pour passer les années de disette.

Quand les Hébreux durent quitter l'Egypte, le Pharaon, après la neuvième plaie qui avait frappé son peuple, consentit à les laisser partir, mais sans leurs troupeaux de bœufs. Moïse lui répondit : « Tous nos bestiaux marcheront avec nous, il ne restera pas seulement une corne de leurs pieds. » Le Pharaon refusa alors d'accéder à la demande de Moïse qui dut frapper un coup décisif, la dixième plaie, pour amener le roi à donner l'ordre du départ.

L'adoration du veau d'or par les Hébreux est un des chapitres les plus curieux de l'*Exode* (XXXII). Pendant que Moïse était sur le mont Sinaï, en conférence avec Jéhovah, son peuple, se croyant abandonné de Dieu, sollicita Aaron de leur faire un veau d'or à l'imitation de ceux d'Egypte. Aaron y consentit et les Hébreux, « se

retirant de la voie du Seigneur, offrirent des holocaustes au veau d'or. » Moïse, de retour du mont Sinaï, « entra en une grande colère, brisa les Tables de la Loi et, prenant le veau d'or, le réduisit en poudre et il en fit boire aux enfants d'Israël. » Cette adoration du veau d'or coûta cher aux Hébreux : Moïse en fit exterminer vingt-trois mille par la tribu de Lévy.

Sans quitter la Bible, voyons au chapitre Ier du *Lévitique* comment le Dieu d'Israël prescrit la manière de lui offrir des holocaustes de bœufs.

« Lorsque quelqu'un d'entre vous offrira au Seigneur une hostie de bête à quatre pieds, si elle est de bœuf, il prendra un mâle sans tache et l'offrira à la porte du tabernacle du témoignage, pour se rendre favorable le Seigneur. Il mettra la main sur la tête de l'hostie et elle sera reçue de Dieu et lui servira d'expiation. Il immolera l'animal devant le Seigneur, et les prêtres, enfants d'Aaron, en offriront le sang en le répandant autour de l'autel qui est devant la porte du tabernacle. Ils ôteront la peau de l'hostie et en couperont les membres par morceaux : ils mettront le feu sur l'autel, après avoir auparavant préparé le bois; ils arrangeront dessus les membres qui auront été coupés, savoir la tête et tout ce qui tient au foie, les intestins et les pieds ayant été lavés dans l'eau ; et le prêtre les brûlera sur l'autel pour être au Seigneur un holocauste et une oblation d'agréable odeur. »

La légende biblique raconte que Nabuchodonosor fut changé en bœuf sauvage et, pendant sept ans, dut paître l'herbe des champs.

Chez les Grecs et les Romains, certaines divinités, comme Jupiter et Apollon, étaient *hecatombaeos*, honorés par des hécatombes. Dans le principe, les hécatombes étaient des sacrifices de cent bœufs qui s'appliquèrent également à l'immolation de cent animaux de la même espèce, puis à vingt-cinq bêtes dont la réunion formait un total de cent pieds. Pythagore, qui s'abstenait de tout ce qui avait vie, offrit un jour cent petits bœufs de pâte pour une hécatombe.

Les Lacédémoniens immolaient un bœuf à Mars, quand ils devaient la victoire à la ruse. Les triomphateurs romains sacrifiaient à Jupiter Capitolin des bœufs blancs, nés dans l'Ombrie. Quand les animaux destinés au sacrifice n'avaient que quelques taches blanches, on achevait de les blanchir avec de la craie ; on appelait alors le bœuf *bos cretatus*.

Au IIIe siècle de notre ère, s'introduisit à Rome le culte de la *Grande Mère* qui avait déjà pénétré dans la capitale dès la deuxième guerre punique. La partie la plus importante de ce culte était le sacrifice appelé *taurobole*, baptême purificateur et expiatoire dans le sang d'un taureau. Ce culte provenait de Mithra, dieu du soleil des Mazdéens, qui est représenté debout sur le dos d'un taureau dans la gorge duquel il enfonçait une épée. C'est le symbole de l'astre qui envoie ses rayons sur la terre pour la rendre féconde et propre à nourrir les animaux.

Nos ancêtres, les Gaulois, avaient un dieu à cornes de taureau, que les Latins ont appelé Cernunos, dieu solaire, générateur et fécondateur.

Plutarque (1) nous apprend que, cent ans avant Jésus-Christ, les Kimris, cette branche de la grande famille gaélique, ratifièrent une capitulation concédée aux Romains, en la jurant sur un taureau de bronze, leur principale idole, qui était peut-être un reste de l'adoration du taureau de Bel.

Dans le *Nouveau Testament*, nous trouvons le récit fait par le Christ, de la *Parabole de l'Enfant prodigue*, un des plus touchants passages de l'Ecriture. Au retour de son fils qui avait quitté la maison pour dissiper son bien et qui était tombé dans une noire misère, un père ordonne à ses serviteurs de tuer le veau gras et de préparer un festin de réjouissances. Cette immolation de l'animal de choix, pour célébrer le moment où le coupable était rentré en lui-même, représente, dit Origène, la joie qui éclatera au Ciel pour le retour du païen dans le sein de l'Eglise.

Quelques peuples ont l'habitude de fêter par des repas toutes les grandes cérémonies de la famille, comme les naissances, les mariages, les adoptions, etc. A Madagascar, le père d'un nouveau-né s'empresse de tuer force bœufs ou d'acheter une quantité de viande qu'il distribue à ses parents, à ses amis et à tous ceux qui viennent complimenter l'accouchée pendant le temps de ses relevailles.

De tous les dieux du Panthéon, Jupiter, le plus puissant, est celui à qui les métamorphoses ont le moins coûté pour satisfaire ses passions et trom-

(1) *Vie des hommes illustres :* Marius.

per Junon son épouse et sa sœur. Il se change en taureau pour enlever Europe qui, frappée par la beauté et la douceur de l'animal, ne craint pas de se confier à lui. Jupiter emporte sa conquête en Crète, tandis que Junon, qu'Homère appelle *boopis* (aux yeux de bœuf), se morfond dans l'Olympe.

Jupiter eut encore un faible pour Io, fille d'Inachus, mais cette fois Junon fut instruite des débordements de son divin époux. Elle changea Io en vache et la confia à la garde d'Argus aux cent yeux. Malgré cette surveillance, l'amante de Jupiter put échapper et elle parcourut la terre, poursuivie par un taon qui la rendait furieuse. Elle donna au détroit qui unit la mer Noire et la mer de Marmara le nom de Bosphore (bousporos, passage de bœuf), en le traversant à la nage.

Pasiphaë, femme de Minos, eut une passion violente pour un taureau blanc et devint mère du Minotaure, monstre moitié homme et moitié taureau, qui dévorait de la chair humaine. Thésée, conduit par Ariane, tua, dans le labyrinthe où il habitait, le Minotaure à qui les Athéniens payaient chaque année un tribut de jeunes gens.

Jason dérobe la toison d'or de Colchos en soumettant avec l'aide de Médée les taureaux d'airain qui gardaient ce trésor. Notons que cette fable roule sur l'équivoque d'un mot syrien qui signifie *muraille* ou *taureau*. Apparemment un trésor était gardé dans un lieu fermé de deux portes d'airain dont Médée donna la clef à Jason.

Parmi les douze travaux qu'Eurysthée, roi d'Argos, imposa à Hercule, l'un des plus difficiles



Fig. 26. — Enlèvement d'Europe. (Musée Reveil.)

fut l'enlèvement des bœufs de Géryon, qui régnait sur la côte occidentale de l'Ibérie. La principale

richesse de ce monarque des temps fabuleux, consistait en un troupeau de bœufs magnifiques, de



Titien pinx.

Fig. 27. — Jupiter et Junon. (Io changée en vache.)

couleur rouge, confié à la garde du géant Eurythion et du chien Orthros, sorte de Cerbère. Hercule



Civa et Parvati assis sur le taureau Nandi (Musée Guimet).

vainquit le géant, attacha le chien et tua Géryon. Il revint ensuite en Grèce, après avoir édifié les deux colonnes qui portent son nom, comme souvenir de son voyage. En route, il eut ses bœufs à défendre contre Caccus et, après une série de combats, il ramena le troupeau à Eurysthée, qui les sacrifie à Héra.

Il passa par l'Italie et la légende veut que ses bœufs aient séjourné sur les bords du Tibre, dans le lieu où devait être plus tard le Forum. Properce (1) fait dire à Hercule : « Allez, taureaux, dernier des exploits de cette massue, taureaux deux fois cherchés et deux fois ma conquête, consacrez ces plaines et ces pâturages par un long mugissement. Ces vallons dont vous paissez l'herbe seront, un jour, l'illustre Forum de la ville des Romains. »


Fig. 28. — Thésée et le Minotaure.

Hercule fut surnommé *taurophonos*, (tueur de taureau) après son voyage dans le pays des Driopes, où il tua un taureau de Theïdamas et le mangea.

Les symboles de Bacchus (Dyonisios) sont extrêmement variés. Parmi ceux que l'on emprunte au

(1) Chant IX.

règne animal, le premier rang appartient au taureau, qui était son emblème, au triple titre d'expression d'une idée de puissance et de force, d'animal régénérateur et de personnification du principe humide. Le taureau est quelquefois la monture du dieu et une des formes sous laquelle il aime à se manifester. C'est ainsi qu'on l'évoquait à Elis et à Lerne. Les images de Dyonisios sous la figure d'un taureau étaient nombreuses en Grèce et il y en avait une particulièrement célèbre à Cyzyque. La victime offerte à Bacchus est toujours de préférence l'animal qui lui est consacré, c'est-à-dire le taureau ou le veau nouveau-né.

Un des compagnons de Bacchus, dont Ovide a chanté les aventures (1), Ampélos, voulut dompter un taureau féroce qui, après l'avoir porté quelque temps d'une course impétueuse, le jeta à terre avec tant de violence qu'il en mourut. Bacchus, désespéré d'avoir perdu le plus cher de ses compagnons, obtint qu'il fût métamorphosé en vigne. Plus tard Ampelos devint au ciel la constellation du Vendangeur (2).

Si l'on en croit la légende, Didon après sa fuite de Tyr, aborda sur la côte d'Afrique et sollicita des indigènes autant de terre que pourrait en entourer la peau d'un bœuf. Elle fit découper le cuir en une très fine lanière et entoura un espace suffisant pour contruire une bourgade, Byserta, qui s'étendit dans la suite et reçut le nom de Carthage.

Apollon, le dieu qui donne la lumière et la joie,

(1) *Fastes*, III, 409-413.

(2) (Collection des Livres d'Or de la Science) : *La Vigne et les vins.*

fut longtemps esclave chez Admète et garda ses troupeaux. La mythologie grecque imagine le dieu solaire avec des troupeaux de 350 bœufs.

Toutes ces fables que l'antiquité s'est complu à diversifier à l'infini, montrent quelle importance était attribuée au taureau fécondant et à la vache nourricière des humains.

Les anciens ont transporté même dans le ciel le

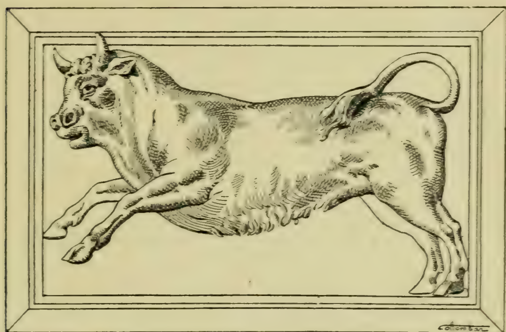


Fig. 29. — Le Taureau, signe du Zodiaque.

taureau et en ont fait le troisième signe du Zodiaque. C'est peut-être le ravisseur d'Europe qu'on a voulu célébrer, ou Io transformée en génisse ou peut-être le taureau de Marathon. Certains savants ont cru reconnaître, en ce signe zodiacal, le Mithra persan, fécondateur de la terre, d'autres, l'Apis égyptien. Quoiqu'il en soit, c'est dans le mois d'avril que le soleil acquiert une force qui fait fleurir les arbres et les plantes, premières espérances que donnent les travaux rustiques dont le taureau est le symbole.

Une des plus brillantes constellations est celle du bouvier qui renferme quatre étoiles visibles à l'œil nu. Ce bouvier est Arcas, fils de Jupiter et d'une nymphe de l'Arcadie, qui apprit aux Pélasges à soigner les troupeaux.

Dans la mythologie mahométane, on trouve cette croyance que la Terre est portée par les cornes d'un bœuf. Quand cet animal baisse la tête, notre globe est violemment secoué : c'est la cause des tremblements de terre.

Avec la religion chrétienne, nous retrouverons ce besoin de mêler le bœuf à la vie du Christ, en le faisant assister à la Nativité dans l'étable de Bethléem. Le bœuf est un des témoins de ce grand acte et, par sa douce chaleur, il protège celui qui doit être le Rédempteur des peuples.

Il est encore d'usage, dans le Berry, de pratiquer largement l'aumône, le *bon jour de Nouel*, comme disent les paysans. Quand arrive cette grande solennité, on confectionne dans toutes les fermes des *Cornabœux* ou *pains aux bœufs* que l'on distribue aux pauvres. On façonnait toujours autrefois ces pains en forme de corne ou de croissant. Cette tradition s'est conservée jusqu'à nos jours. L'aumône dispensée à l'époque de la naissance du Christ, fait allusion au bœuf qui était dans l'étable de Bethléem ; elle est donnée aux malheureux dans le but d'obtenir du ciel la conservation des aumailles ou bêtes à cornes.

CHAPITRE XI

La paléontologie du bœuf.

Comme nous avons vu, en un rapide coup d'œil, les principales familles de bœufs dans le temps présent, essayons, à la suite des savants, de connaître l'histoire paléontologique de la race bovine et les découvertes archéologiques qui ont trait à nos ruminants.

Rien ne nous paraît plus simple aujourd'hui que la domestication des animaux qui vivent à nos côtés dans la maison, l'écurie ou l'étable ; pourtant le taureau n'est pas venu volontairement chercher le joug, si l'on en juge par les allures des troupeaux de bisons d'Amérique et de Lithuanie. Mais l'homme a trouvé chez les bovidés une sociabilité qui les prédisposait à la domestication, et il a su habilement en profiter.

Aussi loin que l'état actuel de la science nous permette de remonter dans la chronologie paléontologique, nous voyons que les premiers hommes des cavernes, tels que les Troglodytes de la Vezère, n'avaient point de bestiaux. On n'a pas trouvé d'amas d'ossements de ces ruminants dans leurs abris ; par conséquent nous sommes autorisés à en conclure qu'ils n'étaient pas des pasteurs et qu'ils n'ont eu aucune cohabitation avec le bétail.

Dans l'Europe occidentale, les cinq plus anciennes races humaines qui ont habité côte à côte, pendant la suite des siècles de l'époque quaternaire, ont vécu de la chasse. Et il faut bien se rendre compte que leur métier n'était pas une sinécure, obligés qu'étaient nos ancêtres de l'exercer avec des instruments les plus primitifs, des haches en pierre taillée, des flèches terminées par des silex ou des os pointus, des massues de bois, ou des rochers qu'ils faisaient rouler du haut des montagnes sur des troupeaux.

Broca, dans son admirable *Conférence sur les Troglodytes de la Vezère*, reconstitue la vie de ces premiers humains et dit que l'aurochs a été leur principale nourriture, avant l'âge du renne. On a retrouvé en effet, dans les stations du Périgord, les os de ce grand bovidé fendus dans le sens de la longueur, pour en extraire la moelle qui était le régal de choix des Troglodytes. Ils chassaient l'aurochs, le cheval et le bœuf, et l'idée ne leur vint pas, pendant des siècles, de domestiquer ces animaux. L'*Urus*, appelé par les savants *Bos primigenius* ou bœuf primitif, vivait, à cette époque, dans les clairières des forêts vierges de l'Europe, en compagnie du mammouth et de l'aurochs. C'est même la multiplication du bœuf urus qui a obligé le mammouth à chercher plus au nord une alimentation devenue rare dans les contrées tempérées.

Les ossements de l'urus étaient utilisés de diverses manières par les habitants de l'âge de la pierre éclatée, et ils ont servi aux premières ébauches artistiques de ces ancêtres de l'humanité.

M. Elie Massénat a découvert, à Laugerie Basse, un fragment d'omoplate de bœuf sur lequel est dessinée grossièrement une scène de pêche. Le même archéologue a mis au jour dans cette station de la Vezère une fameuse pièce de sculpture, dite des *Bœufs jumeaux*, qui représente deux bœufs ou peut-être deux aurochs sculptés par un artiste troglodyte. On a retrouvé, et on peut les voir au musée de Saint-Germain, des dents d'urus percées d'un trou, qui servaient de talisman de chasse, d'amulette ou simplement d'ornement.

Les Troglodytes ont fait de véritables massacres du bœuf primitif et de l'aurochs, et si l'on n'a pas rencontré des amas d'ossements comparables aux amoncellements des squelettes de chevaux découverts à Solutré, prés de Mâcon (1), il est un fait incontestable, c'est que l'urus ne tarda pas à disparaître pour se réfugier dans le nord du continent européen.

« Dans l'époque moderne qui suit l'époque quaternaire, dit Broca, si le Bos primigenius et l'Aurochs ont disparu de notre sol, il faut attribuer leur anéantissement à l'action destructive de l'homme, bien plus qu'à celle du climat, comme ce sera encore à l'homme qu'on devra l'introduction de plusieurs espèces nouvelles, pour la plupart domestiques. »

Il est établi que l'homme des cavernes chassait le bœuf, qu'il le dépeçait sur place, et n'empor-

(1) *Les chevaux dans les temps préhistoriques*, par Pietrement.

tait dans son abri que les parties charnues et les os à moelle. Les Troglodytes furent des chasseurs et non des pasteurs.

Les hommes de la pierre polie, qui ont dû vivre de longues époques géologiques après ceux de la pierre taillée, possédaient toutes les espèces de mammifères domestiques qui vivent encore aujourd'hui dans l'Europe occidentale. Ce sont très vraisemblablement les hommes des *dolmens*, venus du nord-est, qui apprirent aux habitants de l'Europe, à l'époque de l'âge néolithique, qu'il est préférable et plus profitable d'élever les bœufs que de les détruire.

Mais la domestication des animaux a été une opération longue et difficile. Ces hommes des dolmens avaient-ils eu l'idée de l'élevage ou l'avaient-ils empruntée à d'autres races inconnues? c'est ce que nous ne savons pas encore. On conçoit quel progrès, quelle marche en avant fut cet abandon de la vie de chasseurs et cette transformation en vie de pasteurs, qui éleva d'un degré l'humanité dans la voie de la civilisation. Pour qu'un descendant de la race paléolithique de Cromagnon ait eu la volonté de s'astreindre aux soins qu'exige la conservation du bétail et ait abandonné son genre de vie, si attrayant malgré qu'il en subit les misères, quelles nécessités n'a-t-il pas fallu? La raréfaction de la faune a dû le forcer à adopter un autre genre de vie, et il a dû surtout avoir sous les yeux la leçon de choses vivante que lui donnaient les hommes des dolmens.

Dans notre siècle, ne sait-on pas que les Peaux-Rouges du Nord-Amérique ont préféré se laisser

exterminer plutôt que de devenir pasteurs ou agriculteurs. Les Anglo-Saxons refoulent chaque année les restants de ces peuplades, qui réclament toujours du gouvernement leurs territoires de chasse.

Les hommes de la pierre polie ont rapidement discerné, parmi les animaux, le bœuf qui donnait à la fois sa chair, son lait et sa force musculaire. Ils ont obtenu de cet animal tout ce qu'on peut prétendre en retirer. Leur œuvre a été si parfaite, sous ce rapport, que les siècles qui se sont succédé ont ajouté très peu de richesses nouvelles à celles qu'ils avaient conquises.

Notons en passant que, de l'avis général des paléontologistes, c'est le chien, aide du troupeau, qui a été le premier animal domestiqué. Toussenel a dit avec esprit : « sans le chien, pas de troupeau, sans le troupeau, pas de subsistances assurées, pas de gigot ni de rosbif à volonté ».

Mais qu'on ne croie pas que nos races domestiques actuelles aient été créées tout exprès pour l'homme, dès l'origine des choses, et qu'elles soient restées depuis lors absolument invariables.

Puisque nous savons que les hommes de l'âge néolithique vont travailler à la domestication du bœuf et que ce sera jusqu'à nos jours un continuel progrès, laissons se transformer les espèces bovines sous l'influence de l'homme, et demandons encore à la paléontologie quels sont les ancêtres de nos bovidés actuels.

On croit trop facilement que notre bœuf domestique vient de l'Inde, d'où il aurait été amené par les Aryas émigrants. S'il en eût été ainsi, ces

mêmes peuples auraient conduit avec eux le chameau et l'éléphant des Indes dont il nous resterait quelques fossiles mélangés avec ceux du premier bœuf.

De l'avis de savants comme Cuvier, Steenstrup, Rütimeyer, Richard Owen, Darwin et Carl Vogt, nos animaux domestiques et, parmi eux, le bœuf, ont une origine européenne très ancienne et point n'est besoin de les faire venir de l'Asie.

Notre bœuf domestique descend, d'après les mêmes naturalistes, de trois grandes races primitives :

1° *Bos primigenius*, domestiqué en Suisse dès l'époque de la pierre polie et assez semblable au bœuf actuel de la Frise ;

2° *Bos Longifrons* que Richard Owen appelle Brachyceros, observé en Suisse à la même époque que le précédent et encore domestiqué en Angleterre pendant la domination romaine ;

3° *Bos frontosus* de la Scandinavie que Nillson regarde comme le compagnon du *Bos longifrons* à l'époque de la période quaternaire.

Carl Vogt et M. de Quatrefages simplifient encore ces trois types et les ramènent au *Bos primigenius*.

Après les explorations du sol européen, l'antiquité de ces races que l'on pourrait appeler autochtones, ne fait plus aucun doute.

Rütimeyer, qu'il faut toujours consulter quand on étudie les ancêtres de l'espèce bovine, a trouvé dans la faune des habitants lacustres de l'Helvétie, cinq familles de bœufs qu'ils avaient soumis à leur empire. Comme on a découvert des habita-

tions lacustres en Suisse, en Italie, en Hongrie, en Poméranie et en Savoie, on peut dire que la domestication du bœuf a été rapidement générale en Europe.

Le célèbre professeur Steenstrup, de Copenhague, a également établi la haute antiquité du *bos primigenius* en Europe et sa contemporanéité avec les anciennes forêts de Danemark. Dans une tourbière à forêts de l'île de Moen, il a découvert un squelette entier de bœuf primitif, enseveli pour ainsi dire sous un linceul de feuilles de pin sylvestre.

En France et en Angleterre, on a retiré du sol, à de grandes profondeurs, des ossements du bos primigenius. Près de Saint-Nazaire (Loire-Inférieure) à $9^{m}50$ au-dessous du niveau actuel du littoral de l'embouchure de la Loire, on a retrouvé des os fossiles du bœuf primitif, dont les troupeaux de la Vendée sont encore les représentants. La race bovine des Pays-Bas, avec ses variétés de Durham, de Flandre, des Ardennes, provient du *Bos Longifrons* ou *Brachyceros* d'Owen, dont les crânes fossiles ont été retrouvés en Angleterre ainsi que dans les alluvions quaternaires de la Seine, dans les tourbières de la Somme et dans celles de Mennecy (Seine-et-Oise). Il est d'ailleurs tout naturel que, pendant une partie de l'époque quaternaire, le bos longifrons ait vécu aussi bien en Angleterre que sur le continent auquel cette contrée était alors réunie.

L'Europe a donc eu ses bœufs particuliers, comme les autres continents, et l'Inde n'est pas la grande patrie des ruminants.

La race bovine ibérique paraît originaire au centre hispano-atlantique dont elle occupe toute l'étendue, depuis la Tunisie jusqu'au Maroc et depuis le versant méridional de l'Atlas jusqu'au versant septentrional des Pyrénées. Les races des Alpes et du Jura ont emprunté leurs noms des pays mêmes d'où elles sont originaires; elles descendent des bœufs qui vivaient avec les lacustres.

Toutes ces diverses espèces de ruminants n'ont guère franchi les limites de leur patrie respective. La race asiatique, au contraire, a pris une extension telle que son aire géographique actuelle, avec le buffle, s'étend depuis la Chine jusqu'en Egypte et même dans la Russie méridionale, la Roumanie, la Hongrie, l'Autriche et les Romagnes.

Le buffle commun est sûrement originaire des régions marécageuses de l'Inde. Quoique introduit depuis très longtemps en Europe, il n'est pas encore complètement acclimaté et il souffre pendant la saison froide. Nous avons vu qu'en Roumanie on était obligé de le préserver des intempéries de l'hiver. C'est du reste une espèce très distincte du buffe du Cap et de la Cafrerie.

Le Yack est originaire de la région hismalayo-altaïque, son aire de géographie actuelle ne permet pas d'en douter.

Le Bos primigenius n'a pas pénétré jusqu'en Amérique, le bison est donc une race à part.

Revenons en Europe et cherchons à savoir quand ont disparu l'aurochs et l'urus, les deux types les plus anciens de nos bœufs. A partir de l'âge de la pierre polie, les ossements d'animaux

qui nous ont été transmis, deviennent de plus en plus rares. C'est que l'homme a quitté sa grotte et ses abris dans les rochers, pour vivre au dehors. Nous arrivons à l'époque du plein air, où la caverne obscure et humide a été remplacée par des huttes qui sont un progrès dans l'hygiène des habitations (1). Il est vrai que l'histoire de la nouvelle race est plus difficile à lire dans la nature, car les ossements, les instruments en cornes et en os, n'étant plus abrités dans les cavernes, se sont décomposés au sein de la terre, de sorte que l'âge néolithique n'a laissé que des lambeaux de phrases dans ses annales.

Il faudra chercher, à l'avenir, des documents dans les *tumuli* et les *nuraghi*, monuments intermédiaires entre l'âge de pierre et celui de bronze. Nous y trouverons encore des ossements de bœufs, toujours fendus, mais d'une façon plus perfectionnée, et, à côté d'eux, la cuillère pour en extraire la moelle.

Les historiens nous parleront de l'urus. César, qui l'a peut-être confondu avec l'aurochs, nous dit qu'il habitait la grande forêt Hercynienne : « Hi sunt magnitudine paulo infra elephantos « specie et colore et figurâ tauri (2) ».

Sir John Lubbock (3), dont la compétence est très grande sur tous les sujets d'archéologie,

(1) *Histoire de la demeure humaine à travers les âges*, par le vicomte A. de Caix de Saint-Aymour (Collection des Livres d'or de la Science).

(2) Là vivent des animaux dont la taille est un peu inférieure à celle des éléphants : ils ont l'apparence, la forme et la couleur du taureau.

(3) *L'homme préhistorique*.

croit que les deux ruminants ont disparu à peu près à la même époque. L'urus aurait déserté la Suisse vers le xe siècle, et un *lied* des Niebelungen du xiie siècle, dit qu'on le trouvait dans la forêt de Worms. Si nous en croyons le savant Herberstein, l'*urus* aurait encore existé vers le milieu du xvie siècle.

L'aurochs ne vit plus, comme nous le savons, qu'en Lithuanie et peut-être au Caucase. On a retrouvé ses ossements fossiles à Mooserdorf, à Wanwyl, à Robenhausen, Wangen, Consise et dans les Kjőkkenmődings, amas de rebuts de cuisine, en Danemark.

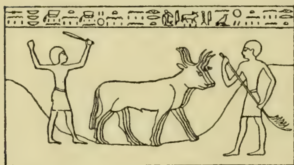


Fig. 30. — Bas-relief égyptien.

Signalons la curieuse découverte faite dans le tumulus dit Treenhoi (Jutland), d'un cadavre de l'époque de l'âge de bronze, enveloppé d'une peau de bœuf comme d'un linceul.

Quant au bœuf musqué qui ne se rencontre plus actuellement que dans la partie septentrionale de l'Amérique, on a découvert ses ossements fossiles dans la vallée de la Tamise et à Chauny-sur-Oise.

Si l'histoire paléontologique des bœufs est relativement facile à écrire en Europe, où tant de savants ont travaillé à cette science, elle est plus difficile à reconstituer dans les autres continents où les recherches ont été moins nombreuses. Nous sommes obligés de nous contenter des documents fournis par les monuments sur

lesquels les archéologues ont découvert des peintures, des sculptures et des caractères d'écriture qui nous permettent de fixer dans ces pays l'ancienneté de la domestication du bœuf.

Il est un pays, l'Egypte, où l'on est rarement à court, quand il s'agit de remonter dans l'antiquité préhistorique de l'homme et des animaux. Les peintures des salles funéraires, qui sont presque contemporaines de la pierre polie en Europe, nous représentent diverses espèces de bœufs por-



Fig. 31. — Bas-relief égyptien.

tant le joug et attelés à la charrue. On y voit même des vaches sans cornes, liées pour les traire plus facilement, malgré la présence de leurs veaux.

Les fouilles entreprises sur l'emplacement où fut Troie, par Schliemann, nous ont prouvé l'existence d'une civilisation originale très ancienne. Les outils en pierre et en os polis nous montrent que les Phrygiens, principal trait d'union entre les Hellènes et les Aryens, avaient depuis longtemps mis les bœufs sous le joug. Les champs étaient alors fertiles, et la richesse des pâturages bien propre à produire des races énergiques.

Les rois d'Assyrie, Touklab-Habal-Asar 1er, Assour-Nasir-Habal III, Sargon, Salmanasar, etc, se glorifient, sur les monuments qui nous sont restés

comme éternels témoins de leurs expéditions guerrières, d'avoir ravagé les pays conquis par leurs armes. Dans l'énumération de leurs victoires, toujours revient, comme un chant agréable à leurs oreilles, la liste sans nombre de troupeaux de bœufs et de vaches enlevés aux vaincus; Sin-Akhé-Irib vainquit les Egyptiens et les Ethiopins, puis il assiégea quarante-quatre villes fortifiées du royaume de Juda; il nous a laissé ce récit dans les inscriptions monumentales : « Aidé par le feu, le massacre, le combat et les tours de siège, je les emportai, je les occupai; j'en fis sortir 200150 personnes grandes et petites, mâles et femelles, des chevaux, des mulets, des ânes, des chameaux, des moutons, des bœufs sans nombre, et je les pris comme capture. »

Ces bulletins de victoire, gravés sur des murailles de granit ou des stèles, sont des documents précieux pour l'histoire des bovidés dans l'antiquité. Par eux, nous savons que les troupeaux étaient grands chez les Hébreux. Dans la Genèse, nous avons déjà trouvé une longue énumération des richesses d'Abraham, de Jacob et de Laban.

L'Exode (XXIII, 12) fait cette recommandation : « Tu travailleras six jours, mais tu te reposeras au septième, afin que ton bœuf et ton âne se reposent. » Et dans le Deutéronome (XIV, 4.-5.) : « Ce sont les bêtes à quatre pieds, dont vous mangerez ; le bœuf, ce qui naît des brebis et des chèvres, le buffle, le bœuf sauvage, le cerf, le daim, le chamois et la girafe. »

Tout porte à croire que ce sont les Sémites

qui ont introduit le bœuf en Egypte, dès la plus haute antiquité.

Les Grecs ont été de bonne heure des peuples pasteurs. Un de leurs plus anciens poètes, Hésiode, donne ce conseil : « Le huitième jour du mois, émascule le pourceau et le bœuf mugissant (1). » Le divin Homère fait très souvent allusion dans son œuvre aux bœufs et aux taureaux qui étaient employés à l'agriculture : « Les taureaux au large front, réunis sous un joug, foulent sur le sol uni d'une aire les épis d'orge blanche, et la paille légère se sépare rapidement du grain sous les pieds du bœuf mugissant. »

La faune de la Grèce antique a dû, dans les temps préhistoriques, être immense. On a retrouvé (2) près d'Athènes, à Pikermi, au pied du mont Pentélique, une accumulation gigantesque d'ossements d'animaux. Nulle part ailleurs n'a été découvert un entassement aussi colossal de fossiles qui permettent d'étudier les animaux disparus de l'Europe ou ceux qui y vivent encore, à l'état domestique, comme les ruminants.

Ainsi le bœuf est bien notre plus vieux compagnon, celui qui aide l'humanité à défricher la terre depuis qu'elle est cultivable, celui sans lequel, suivant l'expression de Buffon, « nous ne pourrions plus vivre, s'il venait à disparaître ».

(1) Hésiode, *Les Travaux et les Jours*. Livre II, p. 82.
(2) Albert Gaudry, *Les Ancêtres de nos animaux*.

CHAPITRE XII

Le bœuf dans l'art antique et dans l'art moderne.

Les monuments les plus remarquables de l'antiquité, ceux dont il nous reste des ruines imposantes comme les pyramides d'Egypte ou les palais immenses des rois d'Assyrie nous étonnent, non seulement par le degré de perfection artistique à laquelle étaient arrivés les peuples, il y a des milliers d'années, mais encore en raison de leur masse énorme. Comment ont été remués ces matériaux ? Comment ont été transportées ces colonnes gigantesques qui ornent et soutiennent les temples des dieux et les palais des rois ?

Les peintures découvertes sur les monuments nous apprennent que l'effort humain a contribué pour beaucoup à l'érection de ces merveilles de l'architecture. Mais il est aussi un animal dont on a utilisé la force pour traîner les blocs les plus lourds, sur lequel on a compté pour mettre en branle les sphinx, les obélisques et les statues de granit, c'est le bœuf.

A El Mausara, en Egypte, une peinture représente des bœufs attelés par paire à des traîneaux, faisant mouvoir d'énormes matériaux utilisés à la construction des nécropoles égyptiennes.

Cherséphron et son fils Métagènes, les architectes du grand temple de Diane à Ephèse, une

des sept merveilles du monde, ont fait transporter les 127 colonnes de ce monument sur une distance de huit milles, à travers les champs, par des bœufs attelés à ces lourds fardeaux de vingt mètres de longueur sur deux et demi de diamètre.

C'est toujours et partout le bœuf qui vient en aide à l'humanité, dans les travaux les plus simples



Fig. 32. — Bas-relief de Ninive. (Musée du Louvre.)

des champs comme dans les entreprises les plus colossales que le génie de l'homme a conçues et exécutées, grâce à son fidèle et robuste compagnon.

Aussi, de bonne heure, le taureau fut-il l'emblème de la force, et les plus grands monarques ne dédaignèrent-ils pas de se faire représenter sous les traits de cet animal, afin de laisser à la postérité un témoignage durable de leur puissance sur la terre. Les rois d'Assyrie avaient choisi le

taureau pour en faire, avec leur portrait, une sorte de sphinx analogue à celui d'Egypte. Une des merveilles de la collection assyrienne du musée du Louvre est formée par le groupe de ces gigantesques taureaux à face humaine provenant du palais de Khorsabad. Ces immenses statues, qui mesurent 4 m. 20 de hauteur, sont en albâtre.

A Persépolis, la découverte du grand palais de Tschil-Minar, ou des quarante colonnes, a été une révélation plus grandiose encore de l'art antique. Le musée du Louvre possède une réduction en miniature de ce monument. Un des propylés est orné de quatre quadrupèdes analogues aux taureaux sculptés de Khorsabad. Les savants assyriologues ont donné différentes explications de ces figures colossales, symboles de force et de puissance. M. de Sacy croit que cet animal fabuleux est la représentation du premier homme, Gayo-Morethan, d'après la cosmogonie de Zoroastre.

Dans la Bible, (Paralipomènes, livre II, chap. IV) nous trouvons la description du temple de Salomon. Le grand monarque, qui édifia ce monument avec l'idée de le faire éternel, voulut rendre un suprême témoignage de reconnaissance à l'animal nourricier, robuste et fécondateur, en lui donnant une place importante dans la construction du temple : « Salomon fit une immense mer de fonte, ou cuve pour les eaux, supportée par douze bœufs, trois desquels regardent le septentrion, trois l'occident, trois le midi et trois l'orient. »

Les architectes de l'antiquité ont souvent employé dans les édifices, des blocs taillés en forme

de taureaux, pour exprimer la force et la stabilité. Les Romains mettaient une tête de bœuf sur leurs bâtiments, comme symbole du travail et de la patience. En Egypte, le bœuf a inspiré un grand nombre d'artistes, peintres ou sculpteurs, qui ont représenté Apis comme dieu portant entre les cornes le disque solaire fécondateur de la terre.

La symbolique antique nous a laissé, sous le nom de Taurocéphales, des statues ayant la forme de taureau, emblème universel de la fécondité, et représentant la mer, l'océan et les divinités des fleuves.

Sur les médailles on voit souvent le taureau, soit comme symbole de l'agriculture, soit comme emblème de quelque divinité et plus particulièrement de Bacchus. Un des joyaux du cabinet des médailles à Paris est l'intaille du graveur Hyllus, représentant le taureau dyonisiaque. D'autres pierres gravées montrent Bacchus portant entre ses cornes les trois Grâces. Dans la numismatique grecque, il y a une grande abondance de médailles qui portent le Bacchus taureau. Quand ces animaux ont les cornes chargées de rubans, ils désignent les sacrifices où ils servaient de victimes. S'ils sont dans l'attitude de frapper de la corne, ils annoncent la guerre ou simplement des combats de taureaux qu'on donnait en spectacle. Une colonie romaine était représentée par deux bœufs tirant une charrue, parce qu'on se servait de ces animaux pour tracer l'enceinte de la nouvelle cité. On voit quelquefois sur ces médailles un bœuf et une vache attelés sous le même joug. La vache est placée du côté de la ville et le bœuf

du côté de la campagne, pour faire entendre que c'est aux femmes à prendre soin de l'intérieur de la maison, mais que l'agriculture et toutes les professions actives sont le partage des hommes.

L'Italie, la Sicile (1) et un grand nombre de cités grecques ont frappé, sur leurs plus anciennes médailles, l'image d'un taureau à visage humain, non pour représenter Bacchus tauriforme ; mais comme le signe zodiacal qui indique l'influence heureuse du soleil sur les récoltes de la terre.

Les cornes du taureau ont été et sont encore le symbole de l'Abondance qui déverse ses fruits sur la Terre. Dans les attributs mythologiques, c'est le signe de la richesse et de la fécondité d'un pays.

Les anciens Grecs ont donné le nom de *Chrysokeras* ou Corne d'or à un des plus beaux ports naturels de l'univers. C'est dans ce port, situé au croisement des routes maritimes d'Europe en Asie, que s'accumulaient les richesses commerciales et l'or des deux continents.

Comme œuvre d'art, le plus considérable des ouvrages qui nous soient restés de la statuaire antique est le Taureau Farnèse, sculpté par Apollonius et Tauriscus de Rhodes. Après sa découverte dans les Thermes de Caracalla à Rome, il fut d'abord porté au palais Farnèse, puis à Naples où il orne actuellement une des salles du Musée. Le sujet représente, selon toute probabilité, l'épisode mythologique de la nymphe Dircé,

(1) *Le taureau à visage humain.* Conférence par Luigi Cepolla.

attachée aux cornes d'un taureau par les fils d'Antiope, jalouse de la beauté de sa rivale.

Les siècles ne nous ont pas conservé cet autre taureau que l'imagination barbare du tyran d'A-



Fig. 33. — Le Taureau Farnèse.

grigente, Phalaris, avait inspiré à un artiste grec du nom de Pérille. Phalaris s'est rendu célèbre par un raffinement de cruauté dont l'histoire n'offre pas deux exemples. Le taureau qu'il fit construire était en airain; il pouvait contenir un

homme qu'on y brûlait à petit feu. Phalaris faisait renfermer ses ennemis et les citoyens les plus considérables d'Agrigente dans les flancs de ce taureau, et leurs gémissements étaient, dit-on, plus suaves aux oreilles du tyran que la plus ravissante musique. A la fin, le peuple se révolta et



Fig. 34. — Les Bœufs, de Paul Potter.

fit périr le monstre, en l'enfermant à son tour dans le corps de son taureau.

La question de savoir s'il y avait un bœuf près de la crèche de Jésus-Christ, a été fort controversée. Plusieurs Pères de l'Eglise se prononcent pour l'affirmative. Toujours est-il que ce fait s'est conservé dans les traditions de l'art. Un grand nombre de sarcophages et de tableaux de nativité sont ornés du bœuf de Bethléem.

On sait que le bœuf est l'emblème de saint Luc et on le donne comme attribut à saint Médard.

Cet animal est employé comme figure héraldique dans les armoiries de quelques papes, tels que Alexandre VI et Callixte III.

Saint Jean, dans son *Apocalypse*, chap. IV, raconte qu'il a vu le Christ, assis dans sa gloire, entouré de 24 vieillards et de 4 animaux ailés qui sont : un lion, un bœuf, un animal ayant une figure d'homme et un aigle. On trouve ces bêtes de l'Apocalypse représentées dans les tympans de l'église de Moissac et sur les portails extérieurs de plusieurs cathédrales.

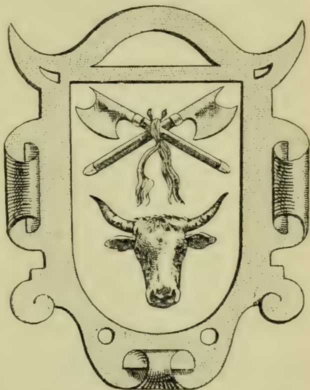


Fig. 35. — Ecusson des bouchers.

Dans les armoiries de villes, comme celles d'Uri en Suisse, et d'un grand nombre de familles nobles, le taureau, le bœuf et la vache se retrouvent fréquemment et sont le symbole de la patience et de l'assiduité au travail.

Au musée de Vatican, il existe une collection, unique au monde, d'animaux, produits de l'art antique, retrouvés dans les fouilles du sol de l'Italie. Parmi ces merveilles, on remarque une vache qui broute, une autre qui allaite son veau et un taureau attaqué par un ours.

Le bœuf a de tout temps inspiré les artistes et de nos jours on sait combien sont célèbres les écoles de peinture et de sculpture qui prennent leurs modèles parmi les animaux et principalement dans la race bovine. Chez les Hollandais et les Flamands, les peintres animaliers sont des maîtres



Fig. 36. — Le jeune taureau, de Paul Potter. (La Haye.)

comme Rubens et comme Paul Potter qui atteint la perfection avec son célèbre *Taureau* du musée de La Haye. En France, c'est toute une pléiade avec Rosa Bonheur, Troyon, Barye, Clésinger, J. Stevens, etc..., pour ne citer que ceux dont la renommée est universelle et qui sont déjà entrés dans l'immortalité artistique.

Mais que de génies inconnus nous ont laissé des

chefs-d'œuvre avec des scènes où le bœuf a été mêlé. Un vitrail du XVIe siècle, à l'église de Bar-sur-Seine, représente la marche du Bœuf-gras au Carnaval. L'épisode de l'adoration du Veau-d'or forme encore le sujet d'un des vitraux de l'église de Saint-Denis (XIIIe siècle). Enfin, pour finir par un grand nom, Raphaël a peint la même scène en



Fig. 37. — Les Moissonneurs, de L. Robert.

une fresque monumentale qui est un des plus beaux morceaux d'art des Loges du Vatican.

Le bœuf a encore inspiré les poètes ; les fabulistes l'ont fait parler, Virgile, Homère, Hésiode ont chanté les bucoliques ou le spectacle des bœufs aidant l'homme aux travaux champêtres. Les premiers musiciens étaient des pasteurs qui, sur leurs pipeaux rustiques, faisaient oublier aux bœufs la dureté du sol et la profondeur du sillon.

CHAPITRE XIII

Le bœuf utilisé par l'industrie.

Il n'est aucune partie de la dépouille du bœuf qui ne soit utile et dont l'industrie ne puisse tirer un bon profit. Rien n'est perdu de lui, tout est mis en usage.

Sa chair bouillie, fumée, salée ou rôtie, est une des grandes ressources de l'alimentation, et, depuis la plus haute antiquité, elle forme la base de la nourriture humaine.

Les peaux de bœufs, préparées par le tannage, deviennent imputrescibles et peuvent s'employer à une grande variété d'objets utiles. Pour les transformer en cuir, les ouvriers tanneurs les mettent dans des fosses avec de l'écorce de chêne moulue appelée tan. Cette écorce les rend plus fortes, plus compactes et imperméables à l'eau. La peau, étant sortie de la fosse, est séchée à l'air et devient très dure; on la conserve ainsi lorsqu'on doit en faire des semelles. Quand on veut la rendre souple, on l'enduit d'une couche d'huile de poisson, connue sous le nom de dégras, et les corroyeurs la triturent à l'aide d'un instrument nommé *marguerite*. Le cuir ainsi préparé est livré au cordonnier qui en fait de fortes chaussures.

La peau du bœuf tannée s'applique aussi à

mille autres usages; on en fait des courroies qui servent à la transmission de la force d'un moteur aux diverses machines d'un atelier, des harnachements de chevaux, des capotes de voitures, des tuyaux et des seaux à arrosage ou à incendie, des visières, des sacs de voyage, des malles, des garnitures de pompes, des bâches, des tabliers d'ouvriers et même des chapeaux, tels que ceux des forts de la halle aux blés de Paris.

L'industrie des parchemins a été florissante au moyen âge; elle est restée très importante jusqu'à la Révolution française, alors que tous les actes publics s'écrivaient sur la peau des moutons ou des jeunes veaux.

La préparation des cuirs vernis a pris un grand développement depuis quelques années, ainsi que celle des cuirs bouillis.

Les plus anciens peuples savaient rendre le cuir extrêmement souple et tellement maniable qu'ils en faisaient des manteaux couverts de broderies, des châles élégants, des coiffures et des chaussures découpées de mille façons différentes.

La corne du bœuf se ramollit dans l'eau bouillante; elle se courbe, se comprime et se soude facilement. Le tabletier sait en tirer une foule de menus objets d'utilité ou d'agrément: il en fait des têtes de cannes ou de parapluies, des boutons d'habits, des manches de couteaux, des tuyaux de pipes, des étuis, des cuillères et des fourchettes à salade, des chausse-pieds, des peignes, des tabatières et des cornes pour les lanternes et fanaux de la marine.

Dans la très haute antiquité et au moyen âge,

on a utilisé les cornes d'animaux et particulièrement celles de bœufs comme vases à boire. Elles étaient quelquefois sculptées très artistiquement

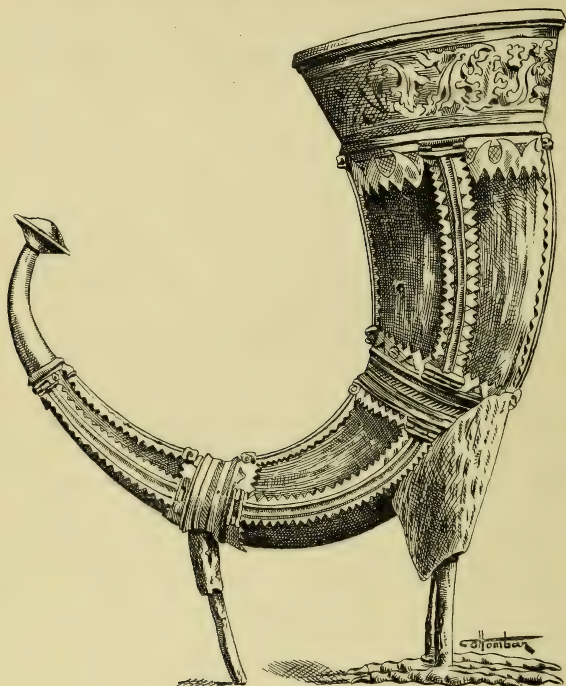


Fig. 33. — Corne à boire, garnie en cuivre gravé et ciselé, ouvrage allemand du xv[e] siècle. (Musée de Cluny.)

et enrichies de pierreries, de montures et de couvercles de métal ciselé.

Au musée de Cluny se trouvent deux cornes à boire, montées en cuivre et reposant sur un pied

ouvragé ; ce sont des objets d'ornement plutôt que des vases d'un usage courant. Les Scandinaves se servaient, dans leurs festins, des cornes de l'urus qui contenaient deux urnes de liquide.

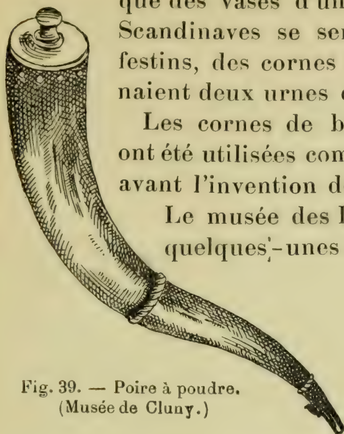


Fig. 39. — Poire à poudre. (Musée de Cluny.)

Les cornes de bœufs ou de buffles ont été utilisées comme poires à poudre, avant l'invention des armes modernes. Le musée des Invalides en possède quelques-unes qui sont de véritables joyaux merveilleusement sculptés.



Fig. 40. — Poire à poudre en corne. (Musée de Cluny.)

Les os, calcinés à l'abri du contact de l'air, donnent le noir animal employé à la clarification dans les raffineries de sucre, et le noir d'ivoire ordinaire, utilisé en peinture. Le tourneur fait, avec les os dégraissés et séchés, une variété de petits objets, tels que porte-plumes, crochets, dominos, boutons, jetons, etc.

Les intestins et les os, principalement les cornillons qui garnissent l'intérieur des cornes, servent à fabriquer la gélatine et la colle-forte. La graisse rivalise avec celle du mouton et donne un

suif employé dans la fabrication des chandelles et des enduits imperméables. Avec le poil, on rembourre les sièges, les selles de cavalerie, les coussins.

Le sang de bœuf, employé jadis à la clarification des sirops, est aujourd'hui desséché pour servir d'engrais très énergique sous un petit volume; soumis à l'action du feu et allié à d'autres substances, il produit une couleur bleue très solide, connue sous le nom de bleu de Prusse, très recherchée du peintre en bâtiments et du fabricant de papiers peints.

Des pieds de notre ruminant, on retire une huile très onctueuse qui sert à graisser les machines à vapeur et tous les mécanismes à frottements.

Terminons cette longue énumération en disant que les excréments du bœuf trouvent également un utile et universel emploi dans l'agriculture comme engrais complet, pour fumer les terres et leur rendre la richesse que les céréales ont puisée dans le sol.

CHAPITRE XIV

La vaccine.

Le bœuf aide l'homme quand il vit; il lui est d'une immense utilité après sa mort; mais, par surplus, il est le seul animal qui rende service à l'humanité, même quand il est malade.

D'une affection propre à la vache, qui survient au pis et qu'on appelle *vaccine* ou *picote*, on a trouvé le moyen de guérir la variole qui décimait les populations par de terribles et fréquentes épidémies. Grâce à l'inoculation du virus provenant de la maladie de la vache, un médecin anglais, Jenner, a pu arrêter le fléau.

La propagation de l'inoculation a pour effet inévitable et définitif de diminuer chaque jour les chances de nouvelles épidémies, d'annihiler le principe d'une maladie horrible dont la destruction intéresse au plus haut degré la santé des hommes.

La vaccine est devenue obligatoire aujourd'hui dans tous les pays civilisés, et les plus grands soins sont apportés à la récolte et à la conservation du virus vaccinal ou vaccin.

Si la race bovine n'avait fait à l'humanité que ce cadeau sans prix, le remède de la petite vérole, elle aurait droit déjà à toute notre gratitude. Mais

on a pu voir au cours de ce petit volume combien elle nous était utile de mille façons différentes. Nous résumerons donc notre reconnaissance, en disant qu'il n'existe pas dans la nature un animal aussi indispensable que le bœuf, et nous ajouterons, avec Buffon, que l'espèce humaine ne pourrait subsister sans la race bovine.

CHAPITRE XV

Documents statistiques.

I° La consommation du lait à Paris.

La statistique a du bon ; elle révèle souvent des choses intéressantes. Ainsi elle nous apprend, ce qu'on ignore généralement, que la quantité de lait consommée par les établissements hospitaliers dépendant de l'Assistance publique de la Seine, a presque doublé en quinze ans et qu'elle atteint actuellement plus de deux cents millions de litres par an.

Un rapport présenté en 1897 par M. Charles Vincent, dit qu'en 1895, il a été consommé à Paris 209.875.000 litres de lait de toutes provenances et de toutes qualités, ce qui fait ressortir à 85 lit. 7/10e l'approvisionnement moyen annuel d'un habitant. Les chiffres journaliers correspondants sont de 575.269 litres pour tout Paris et de 0 lit. 235 par personne.

Sur la consommation annuelle, 21.535.000 sont fournis par les vacheries parisiennes, 53.288.900 par la banlieue et 135.101.100 par les voies ferrées. En 1895, les Compagnies de chemins de fer ont expédié à Paris les quantités suivantes de lait : Ouest, 78.069 tonnes ; Nord, 29.893 tonnes ; Paris-Lyon-Méditerranée, 27.107 tonnes ; Orléans,

15.311 tonnes; Est, 22.666 tonnes; Etat, 1.590 tonnes; soit un total de 180.148 tonnes, représentant 135.111.100 litres de lait. Non comprise la grande banlieue parisienne, le rayon d'approvisionnement laitier de la capitale détermine une superficie territoriale de 2 millions d'hectares, soit un peu moins du vingtième de l'étendue de la France.

Onze départements concourent à la production laitière d'approvisionnement de Paris par chemins de fer; ce sont : Seine-et-Oise, Seine-et-Marne, Oise, Seine-Inférieure, Eure, Eure-et-Loir, Loir-et Cher, Loiret, Yonne, Marne et Aisne, c'est-à-dire ses anciens territoires : du Mantois, du Vexin français, du Vexin normand, de la haute Normandie, du pays de Bray, de la Thelle, du Beauvoisis, du Valois occidental, de l'Artois, d'une faible partie de la Champagne pouilleuse, de la Brie champenoise, de la Brie française, du Sénonais, du Gâtinais français, du Gâtinais orléanais, du Hurepoix, de la Beauce, du pays Chartrain et de la plaine Saint-André.

Terminons ces renseignements en donnant à nos lecteurs le texte complet des résolutions, votées récemment par le Conseil municipal, sur les mesures à prendre pour assurer à la population parisienne la consommation d'un lait de bonne qualité.

Ces résolutions sont les suivantes :

L'Administration est invitée à faire le nécessaire :

1° Pour que les tarifs de transport des chemins de fer soient modifiés en vue d'assurer une diminution du prix du lait consommé à Paris;

2° Pour prendre toutes mesures et dispositions et prescrire tous règlements pour assurer l'exécution des résolutions suivantes prises par la commission du lait :

a) Mesures concernant l'hygiène et l'état sanitaire des vaches;

b) Mesures concernant le transport du lait;

c) Instructions concernant la stérilisation du lait;

3° Il ne sera vendu à Paris que du lait non mouillé et provenant de vaches saines. Le lait que les débitants désigneront comme lait de première qualité, devra contenir de 40 à 50 grammes de beurre pour 1.000; celui de deuxième qualité, 35 à 40 grammes; celui de troisième qualité, de 30 à 35 grammes. Tout liquide contenant moins de 30 grammes ne peut être vendu à Paris comme lait de vache; il devra être rejeté à ce titre de la consommation. Il sera formellement interdit de mettre en vente du lait conservé par l'addition de substances chimiques.

4° La distribution du lait stérilisé à titre gratuit aux mères nécessiteuses, sera généralisée; toutes les mères secourues par la Ville de Paris, lorsqu'elles ne pourront élever complètement leur enfant au sein, recevront la provision de lait stérilisé dont elles auront besoin pour la journée. En cas d'insuffisance de ressources, des bons payants, soit pour du lait frais, soit pour du lait stérilisé, soit pour des appareils à stériliser, seront mis à la disposition des mères qui ne peuvent allaiter elles-mêmes leurs enfants; la distribution de ces bons sera faite par les soins

des mairies, sur l'avis d'un médecin certifiant qu'ils sont destinés à l'alimentation d'un enfant de moins de deux ans.

Les médecins des bureaux de bienfaisance auront le droit de prescrire le lait au même titre que les autres médicaments, et ce pour une période déterminée; sur leur ordonnance, des bons gratuits de lait frais ou de lait stérilisé seront délivrés aux enfants et aux malades par les maisons de secours ou dispensaires de la Ville de Paris. La délivrance en sera faite, à la charge des parents et moyennant un prix convenu, chez des fournisseurs dont la liste sera déposée dans chaque mairie.

5° Il sera recommandé à la population de ne consommer aucun lait non stérilisé, sans qu'il ait été bouilli au préalable. Le lait stérilisé donné aux enfants devra être réparti en petites bouteilles qui ne contiendront que la quantité nécessaire pour une seule tétée; les petites bouteilles seront chauffées au bain-marie et maintenues pendant trois quarts d'heure dans l'eau bouillante. Le lait stérilisé industriellement ne pourra être mis en vente que s'il porte une marque indiquant que sa stérilisation n'est pas antérieure à un mois du jour de sa consommation; ce lait devra toujours être consommé dans les vingt-quatre heures.

6° L'Administration est invitée à étudier un projet de création d'une usine centrale de stérilisation et d'une école de laiterie à Paris.

II° *Engraissement des bœufs.* — Les meilleurs animaux pour l'engraissement sont ceux qui, pour une quantité donnée de nourriture, produisent

la plus grande quantité de viande. On diffère d'opinion en Angleterre et en France sur l'âge auquel un animal arrive au maximum de produit.

Les Anglais, à la suite des expériences de lord Spreng, pensent qu'en moyenne ce sont les animaux de quatre ans qui payent au plus haut prix leur nourriture quotidienne. La plupart des cultivateurs français croient que le meilleur âge pour l'engraissement des bœufs est de sept à huit ans. Mais la nécessité d'occuper les bœufs aux travaux des champs, entre pour beaucoup dans les motifs de leur jugement. Ce qui tendrait à le prouver, c'est qu'à mesure que le nombre des bœufs de travail diminue, et qu'on les remplace par des chevaux, on voit arriver sur les marchés des bœufs de plus en plus jeunes.

L'emploi des chevaux de trait sur les routes, diminuant de jour en jour par suite de l'introduction de traction mécanique et des automobiles, les bœufs seront très probablement remplacés à la charrue par les chevaux.

Les ruminants seront alors élevés pour l'engraissement et, comme nous le disions, plus haut, la France pourra augmenter le chiffre de son élevage, car elle n'a pas, comme l'Angleterre, atteint son maximum de production.

On compte qu'un bœuf de quatre ans, moyennement gras, donne en chair les deux tiers de son poids vif.

Les calculs suivants ont été établis pour un animal de trois ans et dix mois :

Il pesait en vie : 719 k. 50

Suif................	66.50	216 50
Peau................	38.50	
Tête et langue.......	17 »	
Cœur, foie, poumons.	9.50	
Pieds................	8 »	
Entrailles et sang....	76 »	
Viande de boucherie........		503 »
		719 50

TABLE DES MATIÈRES

PARIS. — IMP. P. MOUILLOT, 13, QUAI VOLTAIRE. — 83189.

PROGRAMME

Nous tentons une grande œuvre d'éducation générale, par la publication des *Livres d'or de la science.*

Nous voulons présenter et exposer les diverses branches des connaissances humaines en une série de volumes, formant chacun un tout complet, mais dont la réunion constituera plus et mieux qu'une *Encyclopédie.*

Ce sera une Encyclopédie vivante, où chaque volume embrassera un sujet entier avec tout ce qui s'y rattache, dans un relief saisissant, pour en faire un livre de lecture vraiment attrayante autant qu'instructive, et avec une variété telle de matières traitées, que tous les goûts y trouveront satisfaction et que l'intérêt offert par les sujets abordés en sera continuellement renouvelé.

Tour à tour, histoire, géographie, belles-lettres, arts, histoire naturelle, industrie, agronomie, sciences physiques et naturelles, archéologie, voyages et découvertes, défileront devant les yeux. Ce sont les grandes lignes des choses que nous nous efforcerons de tracer, de façon à donner au public les notions générales sur tant de matières dont il est amené chaque jour à parler ou dont il entend constamment parler autour de lui.

Aujourd'hui que le domaine de la science est si étendu, il semble que le moment est venu d'en offrir un tableau d'ensemble dans une série de compositions qui se relieront toutes entre elles et seront, en quelque sorte, le Livre de la nature, de la vie et de la pensée. Chacun sera mis ainsi au courant de ce que nul n'a plus le droit d'ignorer, s'il ne veut rester étranger au mouvement humain et à son époque, et s'il a le souci de sa propre culture intellectuelle.

Ce qui a manqué jusqu'ici à la foule pour pouvoir s'initier aux révélations de la science, ce sont les ouvrages rendant cette science claire, aimable même et, si nous osons le dire, attirante et souriante pour tous. Les savants, dans

leurs traités spéciaux, dans leurs manuels techniques, ne se sont point mis à la portée de l'entendement du plus grand nombre de lecteurs, et ne s'adressent qu'aux hommes d'étude et aux spécialistes.

Nos auteurs auront à cœur de fournir le dernier mot actuel en chaque branche de la science, avec précision et exactitude ; mais tout leur art s'appliquera à une mise en scène pour ainsi dire par eux de cette même science ; en un mot le talent de l'écrivain se manifestera dans l'évocation des choses ou leur représentation rendue sensible.

La nature est-elle autre chose que poème, drame ou roman, et la science qui la traduit ne figure-t-elle pas dès lors de la vie en perpétuelle activité ? La prétendue aridité de la science ne tient qu'à la manière dont on la présente trop souvent. Avec un peu de souffle, elle s'élève aussitôt, plane et devient éblouissante.

Nous voulons élargir ce cadre, opérer le rattachement des sciences entre elles, car elles sont toutes connexes, et chaque sujet scruté touche immédiatement à cent ordres de faits ou d'idées, pour le penseur qui sait l'envisager de haut, en saisir tous les contours, en signaler tous les *à côté*. De la sorte, chacun de nos volumes aura une vie plus nourrie, un intérêt plus intense : les rapports des choses les unes avec les autres apparaîtront dans la variété même de notre plan.

C'est au public qui nous jugera, à nous soutenir dans cette tâche, puisque c'est à son profit que nous travaillons. Son appui nous permettra d'ériger ainsi un monument qui fera honneur aux lettres françaises, et qui est sans analogue dans les autres pays. La collection des *Livres d'or de la science* sera comme le bilan de toutes les connaissances humaines à l'aurore du vingtième siècle, et en même temps comme le pendant *intellectuel* à la grande Exposition *industrielle* de 1900, car, en réalité, nos volumes successifs seront une exposition de toutes les conquêtes du savoir humain à travers les siècles et chez tous les peuples.

L'élite littéraire de la France, groupée autour de notre entreprise, aura ainsi rendu un service signalé à la cause du progrès et à l'avancement des nouvelles générations.

LA DIRECTION LITTÉRAIRE.

Mode et Conditions de la Publication

Pour rendre le volume encore plus attrayant, de nombreuses illustrations, très soignées, éclairant chaque sujet, orneront le texte, et des planches hors texte et en couleurs viendront ajouter au luxe de la fabrication du livre.

Notre but étant de faire œuvre de haute vulgarisation scientifique et littéraire, et par conséquent de diffusion au profit de tous, entraînait pour nous la nécessité de rendre le volume *accessible au grand nombre* par son prix exceptionnellement modique, tout en donnant *du beau* comme édition, dans un format commode et portatif (petit in-18) avec un texte abondant, dans un caractère très net et uniforme, comme l'exige une collection de bibliothèque.

C'est seulement par le grand nombre d'exemplaires que nous pouvons arriver à établir ce prix de vente : de 1 franc par volume. Toutes les couches du public seront intéressées à notre publication par la variété même qui y présidera, dans la répartition des matières. Nos *Livres d'or de la science* se subdiviseront en autant de sections diverses qu'il y a de branches principales des connaissances humaines, et dans chaque section les différents volumes qui y rentreront formeront chacun un tout complet, un ouvrage distinct, pouvant s'acquérir isolément, pour tous les goûts de lecture et pour tous les besoins d'études.

La réunion des volumes de toutes les sections composera une vraie *Encyclopédie universelle*, d'un mode tout nouveau et d'un attrait profond, que non seulement on consultera, mais qu'on voudra lire et relire.

L'œuvre pourra se mettre dans toutes les mains, sans blesser ni effaroucher personne, et conviendra aussi bien à l'homme désireux de s'instruire qu'au savant qui y trouvera une vision élargie de la science dans ses enchaînements multiples.

Il paraît, depuis mai 1898, un volume par mois et, s'il se peut, partir d'octobre, nous ferons paraître deux volumes par mois.

SCHLEICHER Frères, Éditeurs

15, Rue des Saints-Pères, Paris.

Section préhistorique	Stéphane Servant	La préhistoire de la France.
Section d'histoire naturelle . .	Emile Deschamps	La vie mystérieuse des mers.
Section artistique	Paul Ginisty	La vie de théâtre.
Section médicale.	Dr J. de Fontenelle	Les microbes et la mort.
Section des sciences générales.	Maurice Griveau	Le feu et l'eau.
Section littéraire.	L. Michaud d'Humiac	Les grandes légendes de l'humanité.
Section des sciences appliquées.	Dr Foveau de Courmelle. . .	L'électricité et ses applications.
Section médicale.	Dr Sicard de Plauzoles. . .	La Tuberculose.

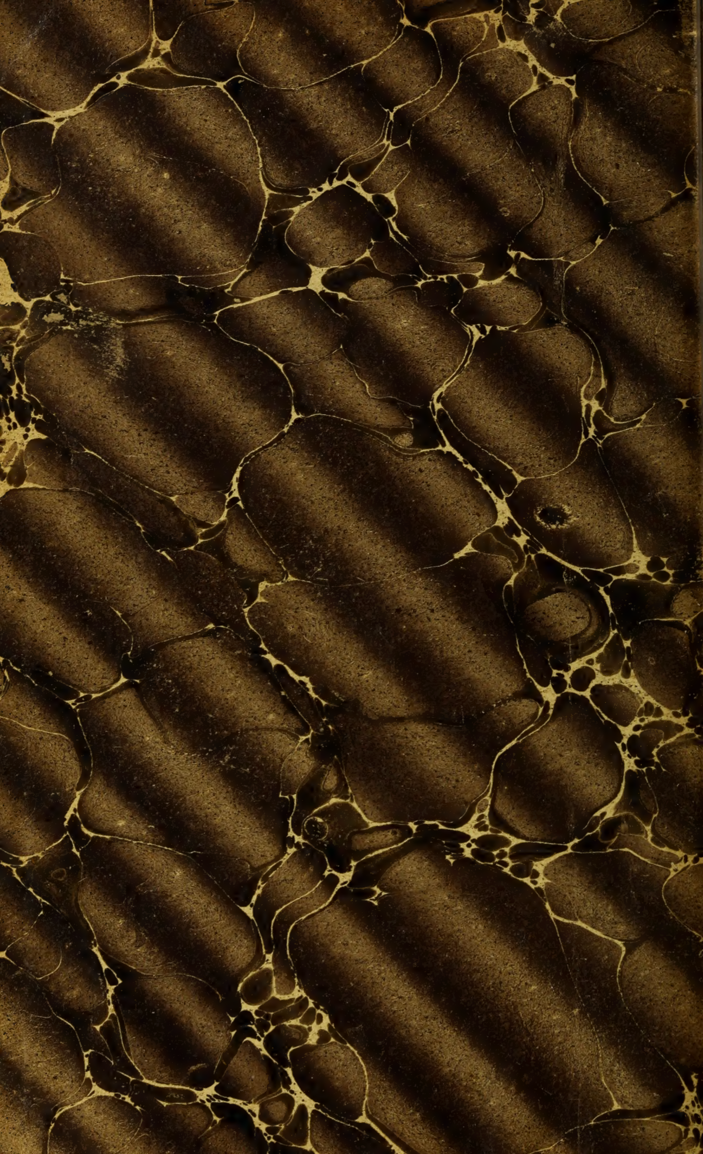
EN VENTE :

Le No 1 : *Section historique*. J. Weber. Le Panorama des Siècles (Aperçu d'histoire universelle).
Le No 2 : *Section ethnographique*. Edmond Plauchut. Les Races Jaunes : les Célestes.
Le No 3 : *Section Sciences appliquées*. L. Aubert. La Photographie de l'Invisible, les Rayons X (suivi d'un glossaire).

PRIX DE SOUSCRIPTION AUX 12 PREMIERS VOLUMES

Paris : **10** fr. — Départements et Étranger **12** fr. *franco*

Les souscriptions doivent être accompagnées d'un mandat-poste




3 2044 107 346 694

